FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE
PT MANUAL DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO
ES MANUAL DE INSTALACIÓ Y UTILIZACIÓN

Table de cuisson
Cooking Hob
Placa de cozinha
Placa de cocción





De Dietrich

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une table DE DIETRICH et nous vous en remercions.

Afin de vous offrir un produit d'excellence, nos équipes de recherche ont conçu pour vous cette nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur esthétique, leurs fonctions et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception, révélateurs de notre savoir-faire.

Vous trouverez également dans la gamme des produits DE DIETRICH, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle table DE DIETRICH.
Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition sur notre site

www.dedietrich-electromenager.com

DE DIETRICH
Les nouveaux objets de valeur

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à l'évolution technique.

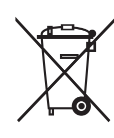
Important

Avant d'installer et d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation qui vous permettra de vous familiariser très rapidement avec son fonctionnement.

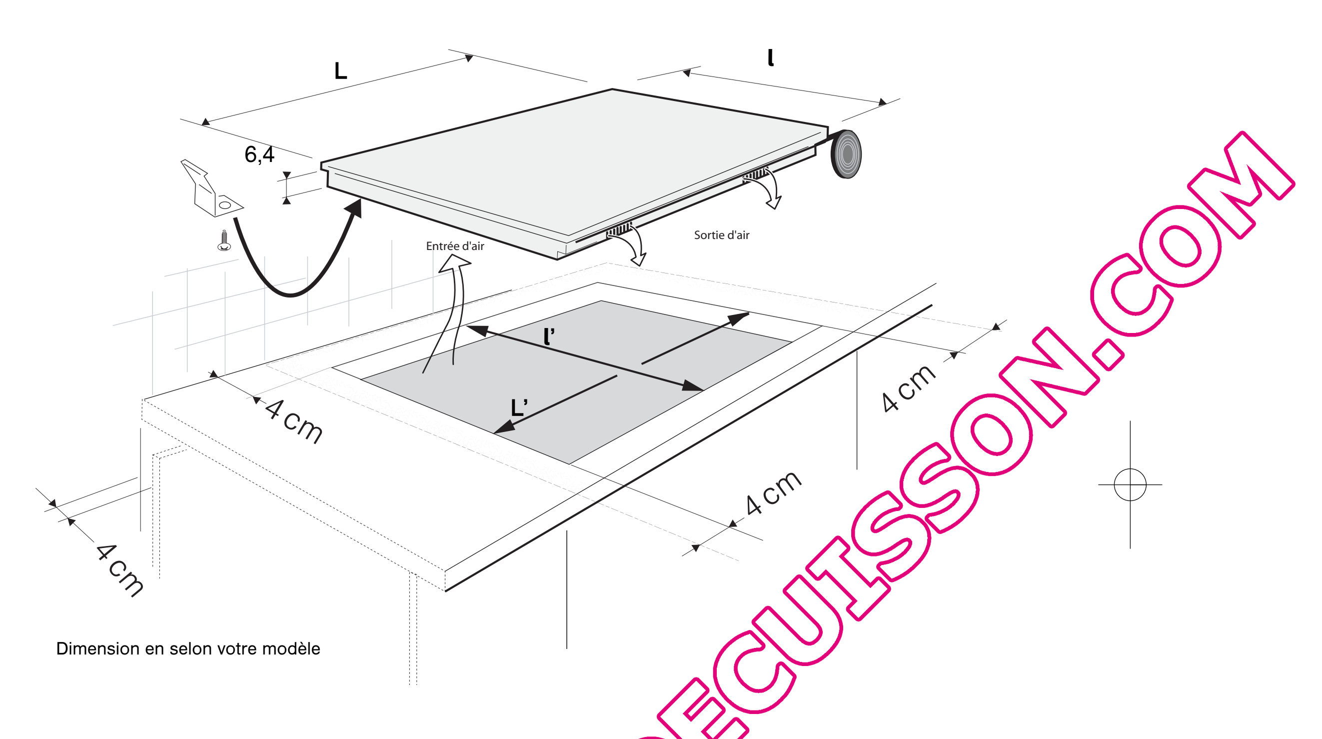
SOMMAIRE

FR

1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



Comme le montre ce logo, les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.
Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés.



Dimension en selon votre modèle

Encastrement

Votre table de cuisson doit être installée de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.
La distance entre le bord de votre table et le mur ou cloison doit être au minimum de 4 cm.
Votre table peut être encastrée sans aucune contrainte au dessus d'un meuble, d'un four ou d'un appareil électroménager encastrable. Vérifiez seulement que les entrées d'air et sorties d'air soient bien dégagées.

Collez le joint mousse en dessous de votre appareil. Il assurera ainsi une bonne étanchéité avec le plan de travail.
Fixez les clips sur la table (Suivant modèle).

Conseil

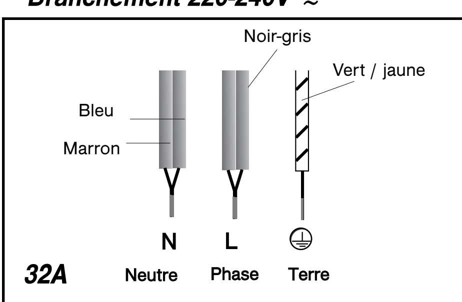
Si votre table est installée au dessus d'un four, les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse.
La sécurité peut également être déclenchée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Des petits traits s'affichent alors dans les zones de commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble (8cm x 5cm), et/ou d'installer le kit d'isolation four disponible en SAV .

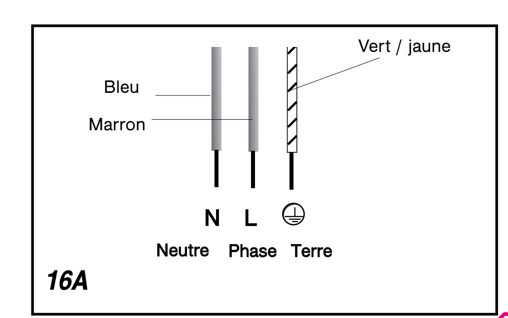
Branchement

Votre table doit être branchée sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installation en vigueur.

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux s'affiche. Ces informations disparaitront après 30 secondes.

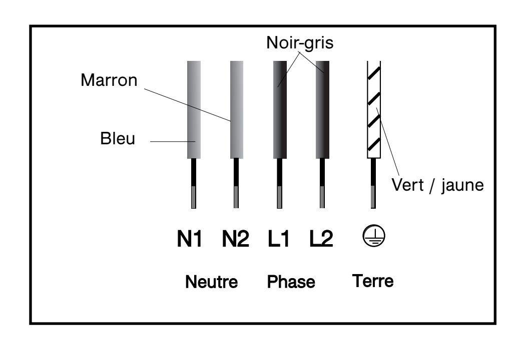
• Branchement 220-240V ~





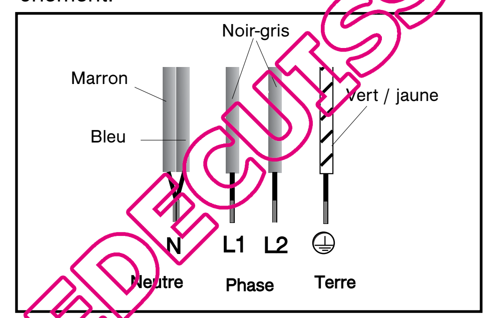
• Branchement 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Séparez les fils avant branchement.



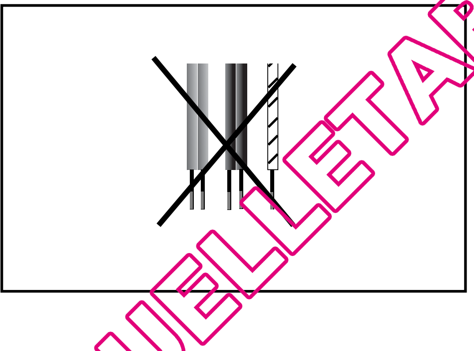
• Branchement 400V 2N ~ - 16A

Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

• Branchement 400V 3 ~ - 16A



Attention

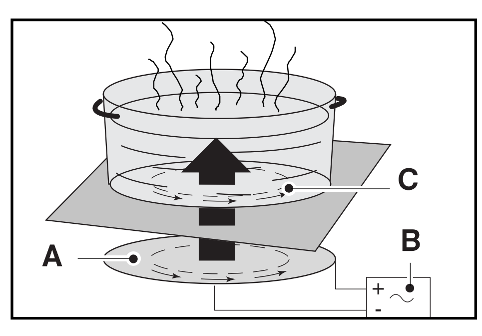
Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire.

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.
Cette table de cuisson destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contient aucun composant à base d'amiante.

• *Principe de l'induction*

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.
Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants " induits" dans le fond du récipient qui élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments.



A - Inducteur

B - Circuit électronique

C - Courants induits

• *Les récipients*

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction.
Pour vérifier si votre récipient convient, posez-le sur une zone de cuisson en puissance 4.
- Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.
- S'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable avec l'induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant. S'il « accroche » le fond du récipient, il est compatible avec l'induction.

Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction. Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat.
Lors de vos achats de récipients, assurez-vous que ce logo est présent sur l'emballage, il vous assure la compatibilité avec l'induction.

CLASS INDUCTION

• *Choix d'une zone de cuisson*

Zone de cuisson	Diamètre du fond du récipient
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 .....24 cm
23 cm	12 ..... 26 cm
28 cm	12 ..... 32 cm

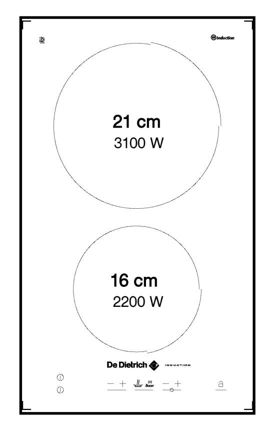


2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

FR

Description de votre dessus (selon modèle)

DTI701



Dimensions Hors tout (L x l) -
DTI701B/X : 30,8 x 52

Découpe Encastrement (L' x l')
DTI701B/X : 26,5 X 49

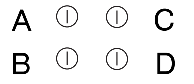
A B C D

G H I J K

• *Touches de sélection*

Les touches A, B, C et D servent à sélectionner, mettre en marche ou arrêter les zones de cuisson. Quand une zone est sélectionnée, le (ou les) voyant correspondant s'allume, vous pouvez régler ses paramètres.

Pour une zone sélectionnée



Témoin de zone sélectionnée

Affichage de la puissance

Affichage de la minuterie

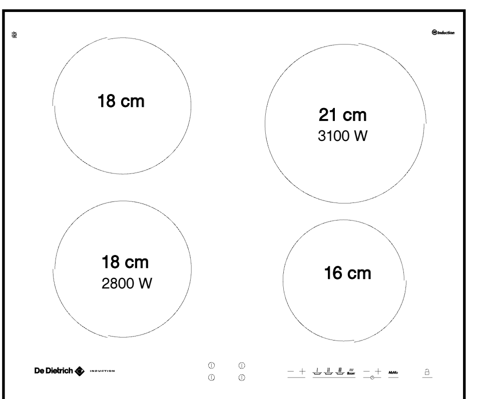
• *Touches de réglage* (selon modèle)

Ces touches permettent de régler les paramètres de puissance, minuterie, programmation.... pour chacune des zones sélectionnées.

G réglage de puissance
H présélection de puissance
I réglage de la minuterie
J fonction *MEMO*
K verrouillage - déverrouillage - Clean lock

En l'absence d'un récipient sur la zone sélectionnée, vos réglages s'effaceront automatiquement au bout de quelques instants.

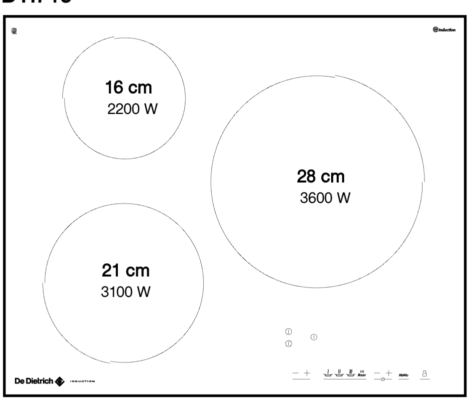
Description de votre dessus (selon modèle)



Dimensions Hors tout (L x l) -
DTI704B/X : 65 x 52
DTI704J : 63 x 51

Découpe Encastrement (L' x l')
DTI704B/X : 56 x 49
DTI704J : 56 x 49

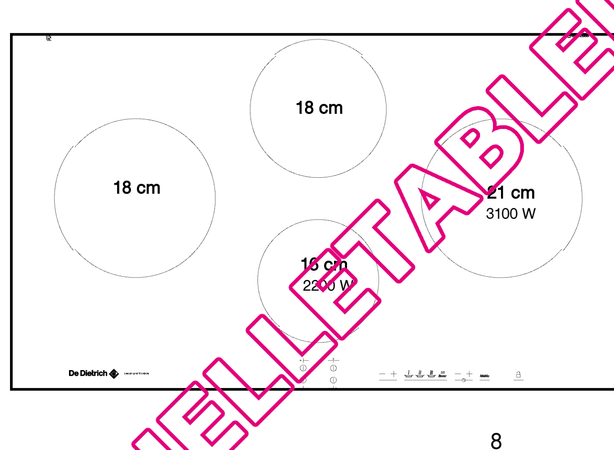
DTI716



Dimensions Hors tout (L x l) -
DTI716X : 65 x 52
DTI716V : 63 x 51

Découpe Encastrement (L' x l')
DTI716X : 56 x 49
DTI716V : 56 x 49

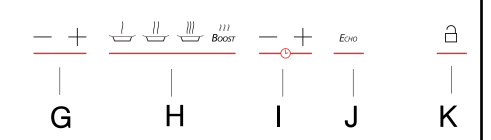
DTI718



Dimensions Hors tout (L x l)
DTI718J : 78,3 x 52

Découpe Encastrement (L' x l')
DTI718J : 75 x 49

A C
B D



Utilisation d'une zone de cuisson

Réglage de la puissance :

- Placez votre récipient sur la zone de cuisson et appuyez sur la touche **A**, **B**, **C**, **D** correspondante. Un bip et un voyant confirment votre sélection.
- Réglez la puissance avec les touches **G**, **H**.

Arrêt d'une zone de cuisson

- Faire un appui long sur sa touche de sélection.

Réglage de la minuterie :

- Réglez la minuterie à l'aide des touches **I**.
- En fin de cuisson, la minuterie indique 0 et un bip vous prévient. Appuyez sur la touche de sélection du foyer pour effacer ces informations.

Nota :

- Un premier appui sur **I** "**–**" permet d'accéder directement à 99 minutes.
- Un appui simultané sur **I** "**+**" et "**–**" permet d'annuler une minuterie en cours.
- Sans réglage de votre part ou en cas d'absence de récipient, la zone sélectionnée s'éteint après quelques instants.

Fonctions supplémentaires

• Préchauffage

Cette fonction permet une montée en température plus rapide, puis un retour automatique vers une puissance de cuisson.

- Sélectionnez une zone de cuisson
- Enclenchez le préchauffage par appui sur la touche **G** "**-**", **HU** s'affiche sur votre table.
- Préréglez la puissance de cuisson avec les touches **G** (supérieure à 6). Un bip confirme votre réglage après quelques instants. La cuisson commence.
- Pendant la phase de préchauffage, **HU** et la puissance de cuisson s'affichent alternativement.
- Après la phase de préchauffage, votre table affiche la puissance de cuisson.

Nota :

- Le temps de préchauffage est calculé automatiquement en fonction de la puissance de cuisson choisie.
- Quand **HU** est affiché, si vous ne réglez pas une puissance de cuisson, la zone s'éteint après quelques instants.

• MEMO-Mémorisation d'une cuisson

Cette fonction permet de mémoriser et reproduire un cycle complet de cuisson.

Pour mémoriser :

- Sélectionnez une zone de cuisson.
- Faîtes un appui long sur la touche **J**, le voyant s'allume.
- Réglez la première puissance avec les touches **G**, puis ajustez cette puissance au fur et à mesure de la cuisson (minimum 10 secondes pour chaque puissance).
- En fin de cuisson, enregistrez par un appui long sur la touche de sélection de la zone.

Pour reproduire le cycle de cuisson :

- Sélectionnez la même zone de cuisson (si la zone est différente, **NO** s'affiche sur votre table).
- Faîtes un appui court sur **J**, et les différents niveaux de puissance mémorisés défilent en quelques instants. Une fois l'afficheur de puissance redevenu fixe, la cuisson démarre.

Nota :

- Toute nouvelle mémorisation annule la précédente.
- Seuls 5 niveaux différents peuvent être mémorisés par cycle. Au-delà, **NO** s'affiche sur votre table.
- Pour une reproduction fidèle du cycle mémorisé, nous vous recommandons de toujours utiliser le même récipient.
- La fonction préchauffage n'est pas disponible avec *MEMO*.
- Si votre table est éteinte, un appui sur la touche **J** fera défiler les puissances mémori-

FR **2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL**

A B C D

Boost Echo

G H I J K

sées sur le foyer correspondant.

• *Minuteur indépendant*

Cette fonction permet de chronométrer un évènement sans réaliser une cuisson.

- Sélectionnez une zone non utilisée.
- Réglez le temps avec les touches **I**. Un “**t**” clignote dans l’afficheur.
- A la fin de votre réglage, le “**t**” devient fixe et le décompte commence.

Nota :

Vous pouvez arrêter un décompte en cours par appui long sur la touche de sélection du foyer.

• *Réglage des présélections de puissance*

(Selon modèle)

Cette fonction permet de modifier les niveaux de puissance définis dans les présélections (excepté pour le boost).

- Votre table doit être éteinte.
- Sélectionnez la présélection **H** à modifier par un appui long sur celle-ci.
- Réglez la nouvelle puissance par appui sur les touches **G**.
- Un bip valide votre action après quelques instants.

Nota :

Les puissances doivent être entre :

- 1 et 5 pour la première touche (4 par défaut).
- 6 et 10 pour la seconde (8 par défaut).
- 11 et 15 pour la troisième (15. par défaut).

• *Sécurité enfant*

Cette fonction permet de verrouiller votre table en position éteinte ou en cours de cuisson.

Pour verrouiller :

- Faîtes un appui long sur la touche **K**. Un bip est émis et le voyant s’allume. Le voyant s’éteindra automatiquement après quelques instants.

Pour déverrouiller :

- Faîtes un appui long sur la touche **K**. Un double bip est émis et le voyant s’éteint.

Nota :

- En mode verrouillage, toute action fera apparaître un symbole de verrou dans les afficheurs. Vous devez déverrouiller votre table avant de l’utiliser.
- Si vous activez le verrouillage en cours de cuisson, l’arrêt des foyers sera prioritaire sur le verrou.



• *Clean lock*

Cette fonction permet le verrouillage temporaire de votre table pendant un nettoyage.
Pour activer Clean lock :
- Votre table doit être éteinte.
- Faîtes un appui court sur la touche **K**. Un bip est émis et le voyant clignote.
- Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis et le voyant s'éteint.

Sécurités en fonctionnement

• *Chaleur résiduelle*

Après une cuisson longue, la zone utilisée peut rester chaude quelques minutes. Un ''**H**'' clignotant s'affiche durant cette période. Ne pas mettre la main sur la zone.

• *Limiteur de température*

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui contrôle la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur le foyer allumé, il limitera automatiquement la puissance afin de prévenir la détérioration du récipient ou de la table.

• *Protection en cas de débordement*

En cas de débordement d'un liquide, d'un objet métallique ou d'un chiffon mouillé posé sur les touches de commande, la table s'arrête, des traits s'affichent et un bip est émis. Nettoyez ou enlevez l'objet, puis relancez la cuisson.

• *Auto-Stop system*

En cas d'oubli d'une cuisson en cours et selon un temps prédéfini, cette fonction de sécurité coupe automatiquement votre table (de 1 à 10 heures suivant la puissance). "**AS**" s'affiche et un bip est émis pendant environ 2 minutes. Appuyez sur une touche du foyer pour effacer ces informations. Un double bip confirme votre action.

• *Sécurité "petits objets"*

Si vous posez un objet de petites dimensions sur un foyer (une bague, une fourchette, etc...), la table le détecte et ne délivre pas de puissance. L'affichage de puissance clignote.
Nota :
Cependant, plusieurs petits objets en même temps sur une zone pourraient être identifiés comme un récipient. La puissance sera alors délivrée par la table.

⚠ Ne pas poser d'ustensiles (cuillère, fourchette, couvercle...) sur une zone de cuisson en fonctionnement, ils s'échaufferaient en même temps que le récipient : Risque de brûlure.

• *Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs*.

Votre table de cuisson est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur et répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE).
Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne.
Comme nous ne pouvons garantir que la conformité de notre produit, nous vous recommandons vivement de vous renseigner auprès du fabricant ou de votre médecin traitant pour éviter d'éventuelles incompatibilités.

Préserver votre appareil

La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais toutefois pas incassable. Voici quelques recommandations pour augmenter sa durée de vie :

- Evitez les chocs et les frottements de récipients.
- Evitez de poser un couvercle chaud à plat sur la table. Un effet ''ventouse'' risque d'endommager le dessus.
- N'utilisez pas les récipients avec des fonds rugueux ou bosselés.
- N'utilisez pas votre table de cuisson comme plan de travail.
- N'utilisez jamais de papier ou barquette aluminium pour une cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait le dessus.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour l'entretien de votre table.
- Ne réchauffez jamais directement une boite de conserve. Elle risquerait d'exploser.

Les défauts esthétiques, engendrés par une mauvaise utilisation de votre table et qui n'entraînent pas un non fonctionnement, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Et pour plus de sécurité dans votre cuisine, ne rangez pas vos produits d'entretien ou produits inflammables dans le meuble situé sous votre table de cuisson.

Entretenir votre appareil

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT PROCÉDER ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.
Auréoles et traces de calcaire.	Vinaigre d'alcool blanc.	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).

crème

éponge sanitaire spéciale vaisselle délicate

poudre

éponge abrasive

4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS

FR

• *A la mise en service*

VOUS CONSTATEZ QUE :	*LES CAUSES POSSIBLES :*	*QUE FAUT-IL FAIRE :*
Un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	Rien, l'affichage disparaît au bout de 30 secondes.
Votre installation disjoncte. Un seul côté fonctionne.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité. Voir chapitre branchement.
La table dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf.	Rien. L'odeur va disparaître après quelques utilisations.

• *A la mise en marche*

VOUS CONSTATEZ QUE :	*LES CAUSES POSSIBLES :*	*QUE FAUT -IL FAIRE :*
La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La table ne fonctionne pas et un autre message s'affiche.	Le circuit électronique fonctionne mal.	Faites appel au Service Après-Vente.
La table ne fonctionne pas, l'information 0 7 s'affiche.	La table est verrouillée	Voir chapitre utilisation sécurité enfant

• *En cours d'utilisation*

VOUS CONSTATEZ QUE :	*LES CAUSES POSSIBLES :*	*QUE FAUT -IL FAIRE :*
La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un - ou F7 s'affiche.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
Une série de petits - ou F7 s'affiche.	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir chapitre encastrement.
Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier continuent de clignoter.	Le récipient utilisé n'est pas adapté pour l'induction ou est d'un diamètre inférieur à 12 cm (10 cm sur foyer 16 cm).	Voir chapitre récipients pour l'induction.
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson. Votre table émet un cliquetis lors de la cuisson.	Normal avec certains types de récipient. Cela est dû au passage de l'énergie de la table vers le récipient.	Rien. Il n'y a pas de risque, ni pour votre table de cuisson ni pour votre récipient.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.	Refroidissement de l'électronique. Fonctionnement normal.	Rien.

⚠ ***En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère du verre vitrocéramique, enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur alimentant votre table pour éviter un risque de choc électrique.***
Contactez le Service Après-Vente.

FR **SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS**

• *INTERVENTIONS*

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

PIÈCES D'ORIGINE
Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de ***pièces détachées certifiées d'origine.***

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

• *RELATIONS CONSOMMATEURS*

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :
informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :
nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs De Dietrich
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 04
0,337 €TTC / min à partir d'un poste fixe
Tarif en vigueur au 1er avril 2004

De Dietrich

Dear Customer,

You have just acquired a DE DIETRICH hob and we would like to thank you.

In order to offer you an excellent product, our research teams have created this new generation of appliances for you. Their quality, appearance, functions and technological advances make them exceptional products, showcases of our unique know-how.

In the line of DE DIETRICH products, you will also find a wide range of ovens, microwaves, ventilation hoods, hoods, dishwashers, and refrigerators, all of which can be integrated and all of which can be coordinated with your new DE DIETRICH hob.
Of course, in our ongoing desire to ensure our products satisfy your needs in the best possible way, our customer service department is always at your disposal at our site.

www.dedietrich-electromenager.com

DE DIETRICH
Setting New Values

We are constantly improving our products, for this reason we reserve the right to make all modifications to their technical, functional or aesthetic characteristics, originating from technical developments.

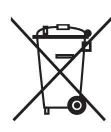
Warning
This product is not foreseen for sale in the USA
Before installing and using your appliance please read this installation and use the guide carefully - it will help you familiarise yourself very rapidly with its operation.

CONTENTS

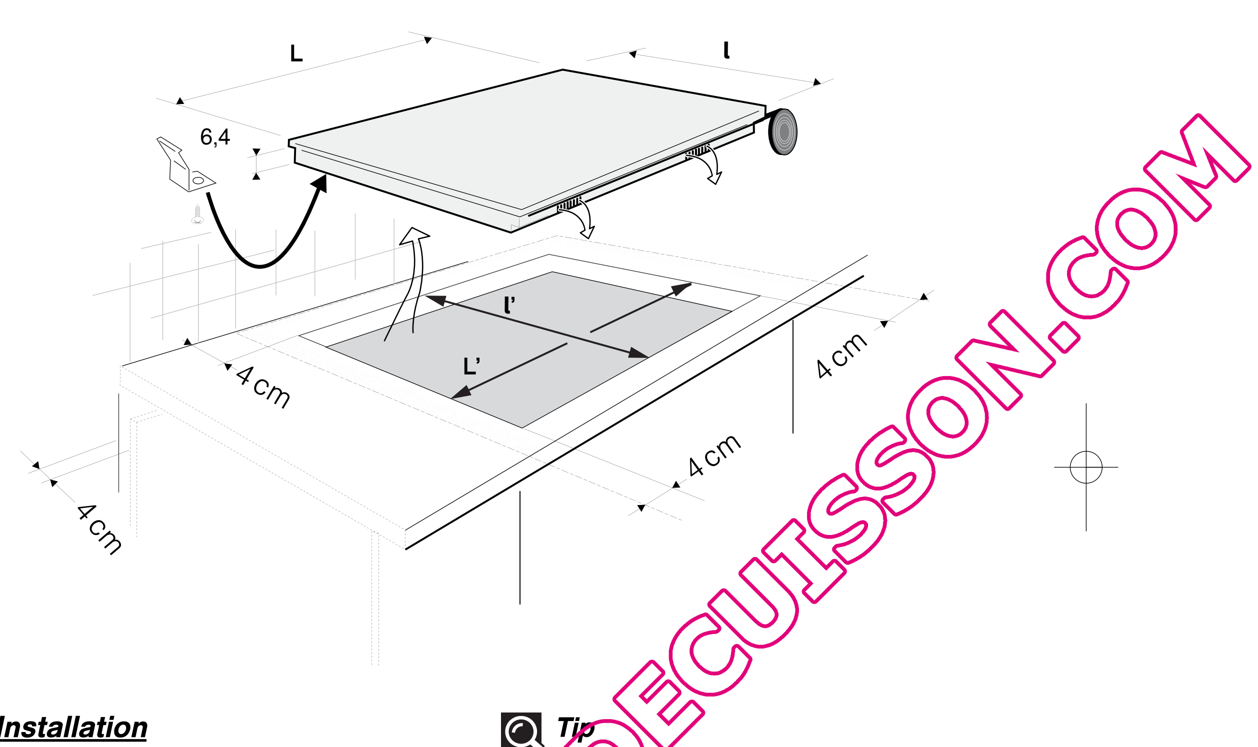
EN

EN

1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE



As shown in this logo, the materials used to package this appliance are not recyclable. Recycle them and play a role in protecting the environment by depositing them in municipal containers provided for this purpose.
Recycling of the appliances organised by your manufacturer will thus be undertaken in optimum conditions, in accordance with European directive 2002/96/CE relating to electrical and electronic equipment waste. Contact your local authority or retailer for how to have used appliances collected or collection points.



Installation

Your appliance should be positioned so that the mains switch is accessible.
The distance between the edge of your appliance and the side and rear walls (or partitions) must be at least four centimetres (area A).
Your appliance can be easily integrated above a cabinet, an oven or a build-in household appliance. Simply verify that the air intakes and outlets are well clear.

Stick the foam gasket to the bottom of your appliance. This will allow you to achieve an air-tight seal with the worktop.
Attach the clips to the hob. (See drawing)

Tip

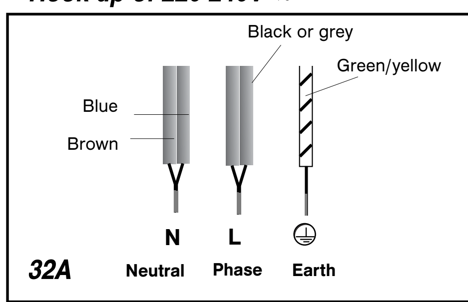
If your hob is located above your oven, the hob's thermal safety measures forbid the simultaneous use of the hob and your oven's pyrolysis program (self-cleaning by extreme heat).
This safety feature can be activated, for example, when the hob is installed over an oven that is not sufficiently insulated. If this occurs, a series of small lines appear in the control panel. In this case, we recommend that you increase the ventilation of your hob by creating an opening in the side of your cabinet (8 cm x 5 cm) and/or that you install the oven insulation kit (reference 75X1652) that is available from the After-Sales

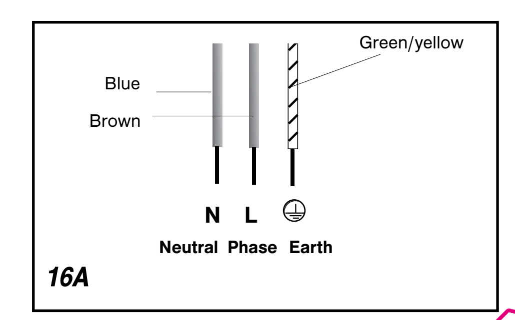
Connection

These hobs must be connected to the mains using a socket in compliance with publication CEI 60083 or an all-pole circuit-breaker device in compliance with the installation rules in force.

When power is first supplied to your hob, or after an extended power cut, an indicator light will appear on the control panel. This information will disappear after 30 seconds.

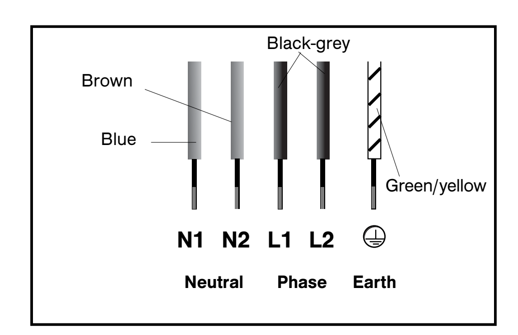
• Hook-up of 220-240V ~





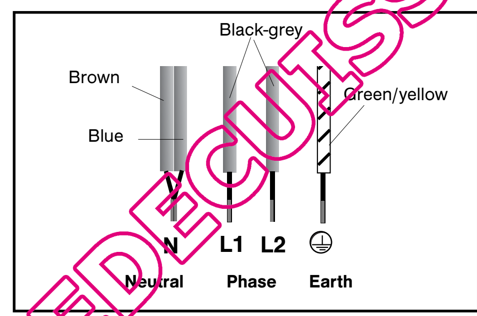
• Hook-up of 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Separate the wires before connection.



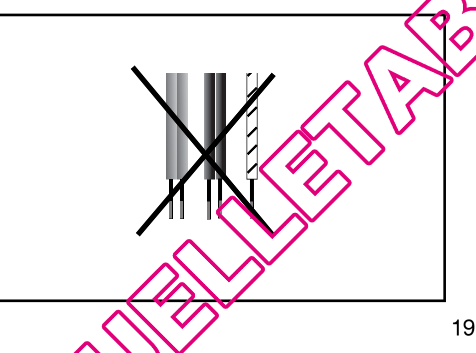
• Hook-up of 400V 2N ~ - 16A

Separate the 2 phase wires (L1 and L2) before connection.



With hook-up of 400 V 2N three phase, verify that the neutral wire is properly connected.

• Hook-up of 400V 3 ~ - 16A



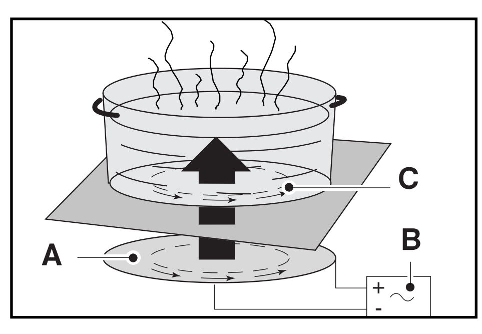
Warning

If the cable is damaged it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a person with a similar qualification to prevent danger.

We have designed this cooking hob for use by private individuals in their homes.
These cooking hobs are intended exclusively for cooking beverages and foodstuffs and do not contain any asbestos-based materials.

• *The induction principle*

The principle of induction is based on a magnetic effect.
When you place your cookware on a cooking zone and you turn it on, the electronic circuits in your cooking hob produce "induced" currents in the bottom of the cookware which instantly raise its temperature. This heat is then transmitted to the food
To help you choose, a list of cookware is provided with this guide.



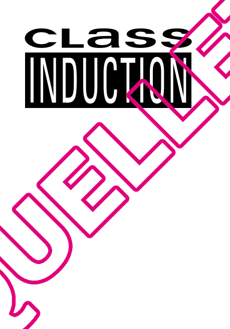
A - Induction plate
B - Electronic circuit
C - Induced currents

• *Cookware*

Most cookware is compatible with induction.
To verify that your cookware is suitable, place it on a heating area on power 4.
- If the display remains on, your cookware is compatible.
- If the display flashes, your cookware cannot be used with induction cooking.

You can also use a magnet to test the cookware.
If a magnet "sticks" to the bottom of the cookware, it is compatible with induction.

Only glass, terra cotta, aluminium without a special finish on the bottom, copper and some non-magnetic stainless steels do not work with induction cooking. We recommend that you select cookware with a thick, flat bottom.
When you buy your cookware, make sure that this logo is on the package; it assures you that it is compatible with induction cooking.



• *Choosing a cooking area*

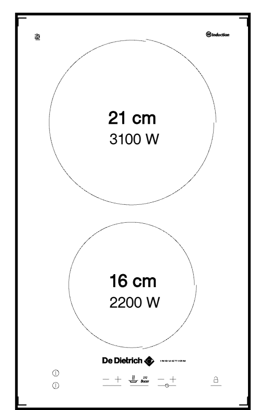
Cooking area	Diameter of base of cookware
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 .....24 cm
	12 ..... 26 cm
28 cm	12 ..... 32 cm

2 / USING YOUR APPLIANCE

EN

Description of your top

DTI701



Total dimensions (L x l) -
DTI701B/X : 30,8 x 52

Recess cut-out(L' x l')
DTI701B/X : 26,5 X 49

A B C D
G H I J K

- ***Adjustment touch controls***

Use these touchpads **A, B, C, or D** to select, turn on and turn off the cooking zones. When a zone is selected, you will see it light up, and you can adjust its settings.

- ***Adjustment touch controls***

(Depending on the model)
These touchpads allow you to adjust power, timer, programmer... for each of the selected zones.

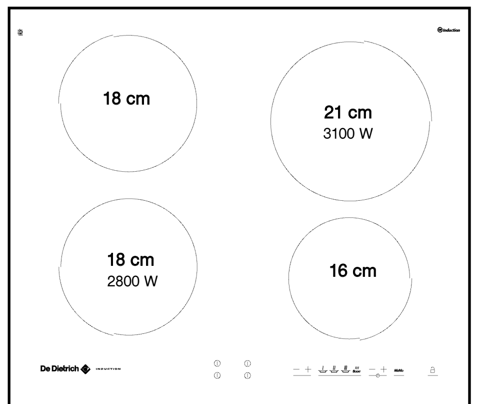
For a selected zone

Indicator for selected zone — Power display — Timer display

G adjusting the power
H preselecting the power
I adjusting the timer
J *MEMO* function
K locking - unlocking - Clean lock

If there is no cookware on the selected zone, your adjustments will delete automatically after a few moments.

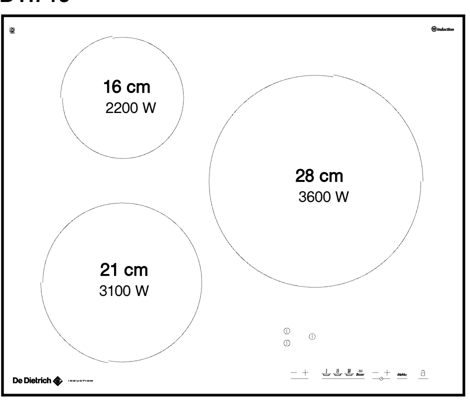
Description of your top



Total dimensions(L x l)(L x l) -
DTI704B/X : 65 x 52
DTI704J : 63 x 51

Recess cut-out (L' x l')
DTI704B/X : 56 x 49
DTI704J : 56 x 49

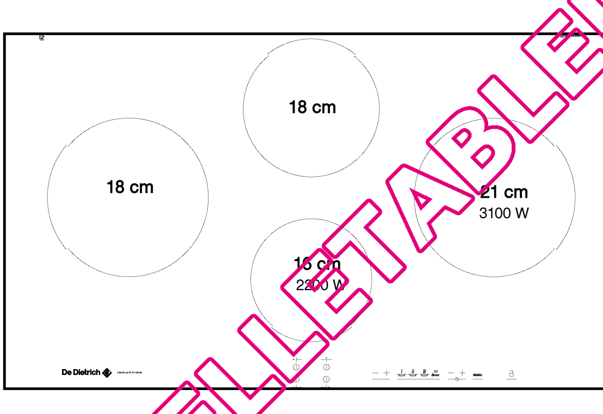
DTI716



Total dimensions(L x l) (L x l) -
DTI716X : 65 x 52
DTI716V : 63 x 51

Recess cut-out (L' x l')
DTI716X : 56 x 49
DTI716V : 56 x 49

DTI718



Total dimensions(L x l)(L x l)
DTI718J : 78,3 x 52

Recess cut-out (L' x l')
DTI718J : 75 x 49

A B C D

G H I J K

Boost

Echo

Using a cooking zone

Adjusting the power level:
- Place your cookware on the cooking zone and press the corresponding touchpad **A**, **B**, **C**, or **D**. A beep and a light will confirm your selection.
- Adjust the power with the touchpads **G**, **H**.

Cooking zone off button
- Press the select button for several seconds.

Adjusting the timer:
- Adjust the timer using touchpad **I**.
- When the cooking is finished, “0” is displayed and a beep sounds. Press on the main selector to delete this information.

N.B.:
- The first touch on **I** “**–**” directly selects 99 minutes.
- Simultaneous touch on **I** “**+**” and “**–**” annuls the timing in progress.
- If you do not make a selection or if there is no cookware, the selected zone turns off after a few moments.

Additional functions

• Preheating

This function allows it to reach a high temperature more rapidly, then return automatically to cooking power.
- Select a cooking zone
- Turn on preheating with the touchpad **G** “**-**”, **HU** is displayed on your hob.
- Pre-adjust the cooking power with touchpad **G** (higher than 7). A beep confirms your adjustment after a few moments. Cooking starts.
- During the pre-heating stage, **HU** and the cooking power display alternately.
- After the pre-heating stage, your hob displays the cooking power.

N.B.:
- The pre-heating time is calculated automatically by your hob depending on the cooking power level chosen.
- When **HU** is displayed, if you do not adjust the cooking power, the zone turns off after a few moments.

• MEMO - Memorisation of a cooking setting

This function allows the hob to memorise and reproduce an entire cooking cycle.

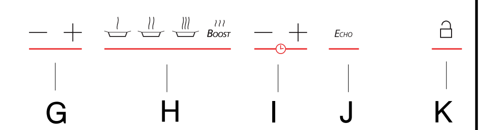
To memorise it:
- Select a cooking zone.
- Keep your finger on the touchpad **J**, until you see it light up.
- Adjust the first power with touchpad **G** then adjust this power to reach the time you want (minimum 10 seconds for each power setting).
- At the end of cooking, record it by keeping your finger on the touchpad of the zone.

To reproduce the cooking cycle:
- Select the same cooking zone (if the zone is different, **NO** will light up on your hob).
- Press on touchpad **J**, and the different memorised power levels will appear in a few moments. When the power indicator stops flashing, the cooking starts.

N.B.:
- Every memorisation deletes the previous one.
- Only 5 different cycles can be memorised per cycle. If you go beyond that, **NO** will display on your hob.
- In order to accurately reproduce the memorised cycle, we recommend that you always use the same cookware.
- The pre-heating function is not available in “*MEMO*” mode
- If your hob is off, touching the button **J** will display the memorised power settings on the corresponding display.



A C
B D



• Independent timer

This function allows you to time an event, without cooking.

- Select a cooking zone you are not using.
- Set the time with touchpad **I**. A “**t**” flashes in the display.
- At the end of your adjustment “**t**” becomes becomes fixed and the count begins.

Note:
You can stop a count in progress by keeping your finger on the touchpad of the selection on the display.

• Preselected power settings

This function allows you to modify the power levels defined in the preselections (except for the boost).

- Your cooking hob must be turned off.
- Select the preselection **H** to modify, by keeping your finger on it.
- Set the new power setting by pressing on touchpad **G**.
- A beep will confirm your action after a few moments.

N.B.:
The power levels must be between:

- 1 and 5 for the first touch (4).
- 6 and 10 for the second (8).
- 11 and 15 for the third (15).

• Child safety

This functioin allows you to lock your hob when it is shut off or when it is cooking.

To lock:

- Keep your finger on touchpad **K**. A beep sounds and an indicator appears. The indicator will go out automatically after a few moments.

To unlock:

- Keep your finger on touchpad **K**. A beep sounds and the indicator goes out.

Note:

- In locked mode, any action will produce a key symbol on the display. You must unlock your hob before using it.
- If you activate the lock while cooking, the stop display will be prioritised on the lock.



• *Clean lock*

This function allows you to temporarily lock your hob while cleaning.
To activate Clean lock:
- Your cooking hob must be turned off.
- Briefly press touchpad **K**. A beep sounds and an indicator appears.
- After a predefined time, the lock will automatically disengage. A beep sounds and the indicator goes out.

Safety when operating

• *Residual heat*

After a long cooking period, the zone used can remain hot for several minutes. An ''**H**'' flashes during this period. Do not put your hand on the zone.

• *Temperature limiter*

Each cooking zone is equipped with a safety sensor that constantly monitors the temperature of the bottom of the cookware. If you leave empty cookware on a zone which is turned on, it will automatically limit the power in order to prevent damage to the cookware or hob.

• *Protection against overflows*

In case of overflow, or of a metallic object or wet cloth placed on the control areas, the hob turns itself off, the displays light up and a beep sounds. Clean the hob or remove the object, then begin cooking again.

• *Auto-Stop system*

If you forget cooking is in progress, after a predefined time, this safety function will automatically turn off your hob (from 1 to 10 hours depending on the power setting). "**AS**" displays and a beep sounds after about 2 minutes. Press on the main selector to delete this information. A beep will confirm your setting.

• *"Small Items" safety*

If you place a small object on the area (a ring, a fork, etc), the hob will detect it and not deliver any power. The power display flashes.

Note:
However, several small objects at the same time on a zone could be identified as cookware. In that case, power will be delivered by the hob.

⚠ Do not place any utensils (spoons, forks, covers, etc) on the cooking zone being used. They will heat up in the same way as cookware:
Risk of combustion.

• *For users with heart pacemakers and active implants.*

The functioning of the hob conforms to current electromagnetic interference standards and thus is in total compliance with legal requirements (89/336/EEC directives).
In order to avoid interference between your cooking hob and a pacemaker, your pacemaker must be designed and programmed in compliance with the regulations that apply to it.
As we can guarantee the compliance only of our own products, we strongly recommend that you refer to the maker of your device or to your doctor to avoid possible incompatibilities.



Preserve your appliance

The vitroceramic glass surface is highly resistant, but not unbreakable. Here are some recommendations for increasing its lifetime:
- Avoid banging or clattering the cookware.
- Avoid putting heating covers on the hob. A suction effect may damage the vitroceramic surface.
- Do not use cookware with bottoms that are rough or dented.
- Do not use your cooking hob as a work surface.
- Never use aluminium foil or paper or aluminium scrubber to clean it. The aluminium melts and damages the top.
- Never use a steam cleaner to clean your hob.
- Never directly reheat a tin can. It will have a risk of exploding.

Aesthetic faults, as a result of mistreatment of your hob and which do not entail a lack of function, are not covered by our guarantee.

And for the safety of your kitchen, do not place cleaning items or inflammable objects or products in the kitchen furniture underneath your cooking hob.

Maintaining your appliance

TYPES OF STAINS/SPOTS	USE	WHAT TO DO?
Light.	Cleaning sponges	Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water, then wipe off.
Accumulation of baked-on stains/dirt. Sugar spills, melted plastics.	Cleaning sponges Scraper for glass.	Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water. Use a scraper for glass to remove the large bits, follow with the rough side of a disinfectant sponge, and then wipe off.
Rings and hard water residue.	White vinegar.	Apply warm white vinegar to the stain, let stand, then wipe with a soft cloth.
Shiny metal colourings. Weekly maintenance.	Special vitroceramic glass product.	Apply a cleaning agent for vitroceramic glass (preferable one with silicon for its protective properties) to the surface.

cream

cleaning sponge special for delicate crockery

powder

abrasive sponge

• On first use

	POSSIBLE CAUSES:	*WHAT SHOULD YOU DO?*
A special lamp appears.	Working normally.	Nothing, the light disappears after 30 seconds.
Your installation blows a fuse.	The electrical connection of your hob is incorrect.	Check that it is set up properly. See the "Electrical Connection" section.
Only one side works.		
The hob produces an odour during the first cooking sessions.	New appliance.	Nothing. The smell will disappear after several uses.

• On switching on

YOU OBSERVE THAT:	*POSSIBLE CAUSES:*	*WHAT SHOULD YOU DO?*
The hob does not operate and the indicator lights on the control panel do not light up.	The machine is not connected to the power source. The power source or connection is defective.	Inspect the electrical circuit breaker and fuses.
The hob is not working and another message is displayed.	The electronic board is functioning poorly.	Call the After-Sales Service Department.
The hob does not function, the information [lock symbol] is displayed.	The hob is locked	See chapter on using the child safety system

• While in use

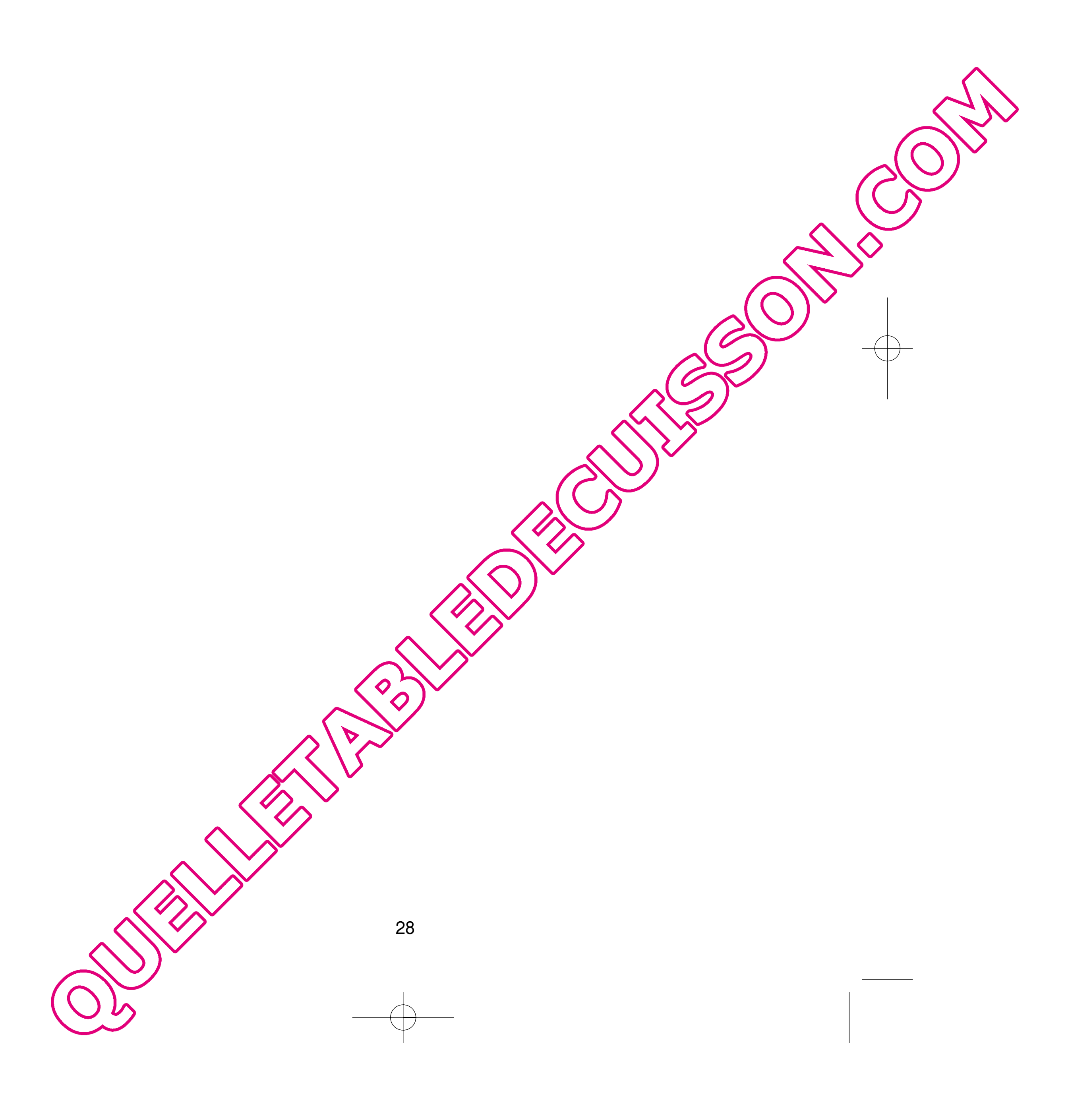
YOU OBSERVE THAT:	*POSSIBLE CAUSES:*	*WHAT SHOULD YOU DO?*
The hob has stopped operating and is beeping approximately every 10 seconds and a [symbol] or F7 is displayed.	There was an overflow or an object is in contact with the control panel.	Clean the hob or remove the object, then begin cooking again.
A series of small [symbol] or F7 is displayed.	The electronic circuits have overheated.	See "Inserting" section.
After turning on a heating zone, the indicator lights on the control panel continue to flash.	The cookware used is not suitable for induction or is less than 12 cm in diameter (10 cm on a 16 cm area).	See section on cookware for induction.
The saucepans make noise during cooking. Your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with some types of cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	Nothing. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The fan continues to function a few minutes after your hob is turned off.	Cooling of the electronic components. Working normally.	Nothing.

In case of breakage, cracks or even light fissures in the vitroceramic glass, take out the fuses or turn off the circuit breaker for your hob to avoid the risk of electrical shock.
Contact the After-Sales Service Department.

EN

5 / AFTER-SALES SERVICE

In the unlikely event of there being a problem with your appliances please call the number below quoting the model number of your appliance - this can be found on the rating plate. Our trained staff are available to advise or book a service call with one of our authorized service agents.





Distributed by MEA (A Divisions of Hagemeyer Brands Australia)

FOR AUSTRALIAN CUSTOMERS ONLY

PRODUCT WARRANTY

1.Subject to the "Statement of Standard Warranty Conditions" this product is covered by the following Warranty.

TWO (2) YEARS WARRANTY from date of purchase, covering all parts and labour.

2.The appliance is warranted under normal single family domestic installation and use, as set out in the user manual, against manufacturing defects for the Warranty periods shown above.

3.Should service be required under this Warranty, the purchaser should contact an approved DE DIETRICH Service Provider during their normal business hours.

4.At no time does DE DIETRICH have liability for any freight or transportation costs or for any damage during transit or for any consequence of failure of this appliance outside of the normal service area, unless such limitation of liability is prohibited by statute.

5.This Warranty excludes replacement of parts required due to normal wear and tear including light globes.

6.This Warranty only applies, provided the appliance has been used in accordance with the manufacturer's instructions and provided an accident, misuse, neglect or abuse has not damaged the appliance.

7.None of the above Warranties purport to exclude, restrict or modify either the application or the exercise of a right conferred by any applicable Statute.

8.Please complete the details below, which should be retained for future reference along with your proof of purchase:

Date of Purchase: ....

Model No: ....

Serial No: ....

Notice to Victorian Customers from the Victorian Plumbing Industry Commission.
This product must be installed by a licensed person as required by the Victorian Building Act 1993.
Only a licensed person will give you a Compliance Certificate, showing that the work complies with all the relevant standards. Only a licensed person will have insurance protecting their workmanship for 6 years. Make sure you use a licensed person to install this product and ask for your Compliance Certificate.

STATEMENT OF STANDARD WARRANTY CONDITIONS

1. The Warranty only applies provided that the appliance has been used in accordance with the manufacturer's instructions and provided that the appliance has not been damaged by an accident, misuse, neglect or abuse of any person other than the manufacturer or **MEA** or from faulty installation, mis-adjustment or tampering by unauthorised persons.

2. When a service inspection reveals the alleged fault or faults are caused by incorrect operation, contrary to the instruction manual, and otherwise the appliance is in good order and working condition, the purchaser shall be liable for a service fee charged by **MEA** or one of its' Service Providers.

3. If the appliance is used in Commercial Applications or for Rental purposes, a separate warranty of Twelve (12) months covering all parts with Three (3) months on the labour will apply.

4. Subject to the provisions of any applicable statute this Warranty applies to the original retail purchaser only and is not transferable.

5. Subject to the provisions of any applicable statute, at no time does **MEA** have liability for freight, transport or travel costs outside normal service areas.

6. None of the above Warranties purport to exclude, restrict or modify either the application or the exercise of a right conferred by any applicable statute.

7. Subject to any Warranties implied by statute, at no time will MEA or its' Service Providers be liable for any economic loss consequent upon the failure of the appliance.

8. This Warranty is only valid for **De Dietrich** major appliances imported and distributed by **MEA**, purchased and used in Australia.

De Dietrich

Estimado(a) Cliente,

Acabou de adquirir uma placa de cozinha DE DIETRICH e agradecemos a sua preferência.

De modo a oferecer-lhe um produto de excelência, as nossas equipas de investigação conceberam esta nova geração de aparelhos a pensar em si, que pela sua qualidade, estética, funções e evoluções tecnológicas se tornam produtos excepcionais, reveladores da nossa experiência.

Na gama de produtos DE DIETRICH, encontrará igualmente uma vasta selecção de fornos, microondas, exaustores, máquinas de lavar louça e frigoríficos de encastrar que poderá combinar com a sua nova placa DE DIETRICH.
Evidentemente, num esforço permanente de satisfazer o melhor possível as suas exigências em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de apoio ao cliente encontra-se à sua disposição no nosso website

www.dedietrich-electromenager.com

A Marca DE DIETRICH.
Novos objectos de valor

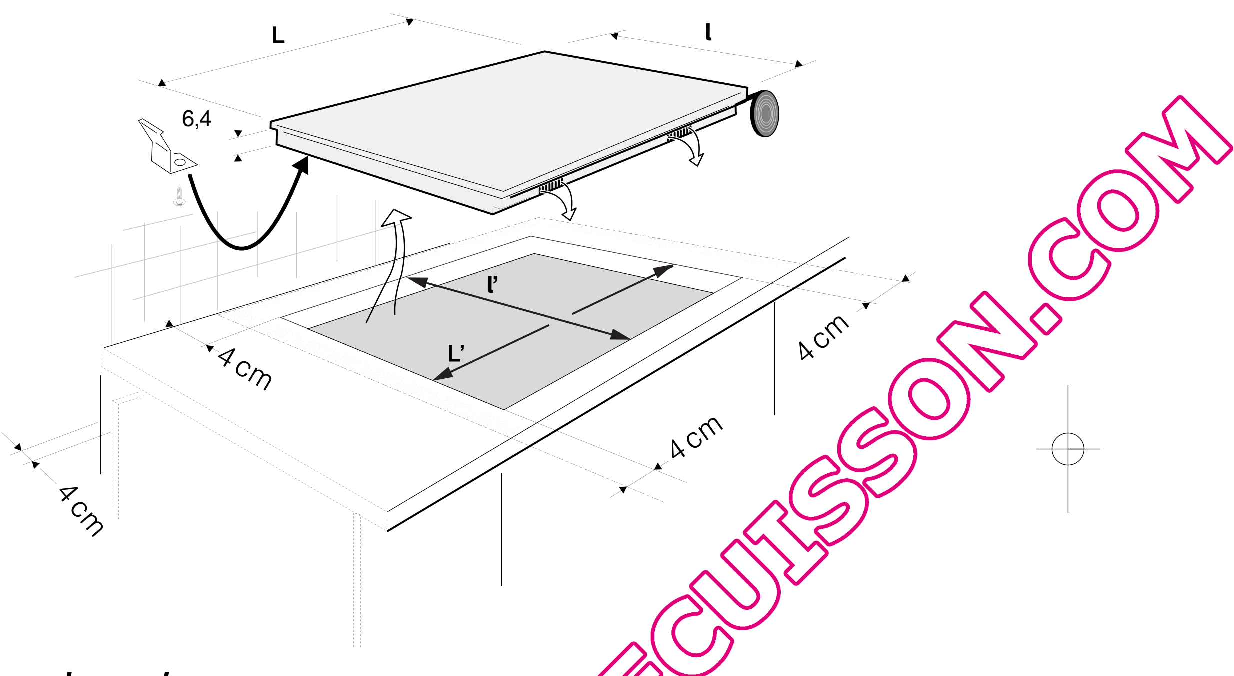
Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo-nos o direito de modificar as respectivas características técnicas, funcionais ou estéticas por motivos ligados à respectiva evolução técnica.

Importante
Antes de instalar e de utilizar a sua placa de cozinha, leia este manual de instalação e de utilização com atenção, de modo a familiarizar-se muito rapidamente com o seu funciona-

ÍNDICE



Tal como apresentado no logotipo, os materiais que constituem esta embalagem são recicláveis. Participe na sua reciclagem e contribua também para a protecção do ambiente, colocando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.
A reciclagem dos aparelhos organizada pelo seu fabricante realizar-se-á assim nas melhores condições, em conformidade com a directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos. Dirija-se à sua Câmara Municipal ou ao seu revendedor para conhecer os pontos de recolha de aparelhos



Encastramento

A sua placa de cozinha deve ser instalada de modo a que a ficha da alimentação fique acessível.
A distância entre as bordas da placa e a parede ou separação deve ser no mínimo de 4 cm.
A sua placa pode ser encastrada sem qualquer contra-indicação, em cima de um móvel, de um forno ou de um aparelho electrodoméstico encastrável. Verifique apenas se as entradas e saídas de ar se encontram bem desbloqueadas.

Cole a junta com espuma por debaixo do seu aparelho. Esta junta garante uma boa vedação da placa relativamente à bancada.
Fixe os clipes na placa (Conforme o modelo).

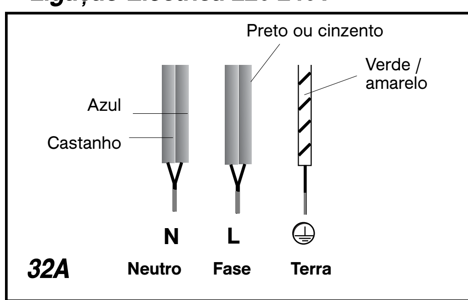
Conselho

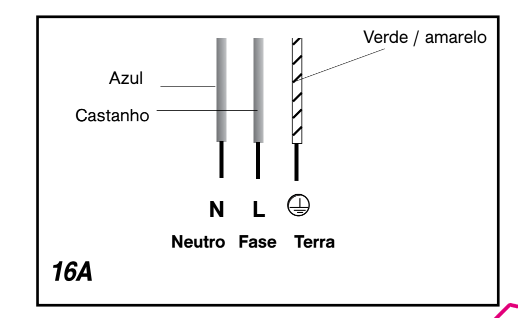
Se a sua placa estiver instalada por cima de um forno, os sistemas de segurança térmica impedem a sua utilização simultânea com o forno em modo de pirólise.
Esta segurança pode activar-se, por exemplo, em caso de instalação da placa em cima de um forno insuficientemente isolado. Nesse caso, poderá assistir ao aparecimento de pequenos traços nas zonas de comando. Se isso acontecer, recomendamos que aumente a zona de ventilação da sua placa de cozinha, efectuando uma abertura no lado do seu móvel (8 cm x 5 cm), e/ou que instale também o kit de isolamento para fornos, disponível através do Serviço Pós-Venda.

Ligação eléctrica

A sua placa deve ser ligada à rede eléctrica através de uma tomada de corrente conforme a norma CEI 60083, ou de um dispositivo de corte omnipolar conforme as regras de instalação em vigor. Aquando da colocação da sua placa, ou após um corte de corrente prolongado, aparece no painel de comando um código luminoso. Estas informações desaparecem após 30 segundos.

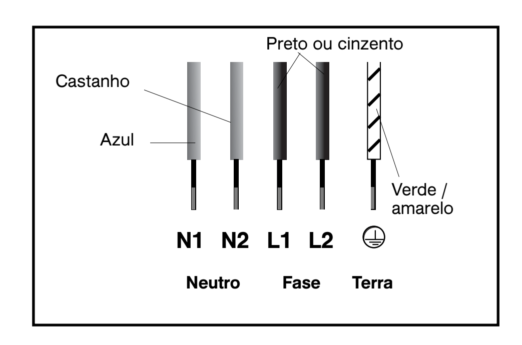
• Ligação Eléctrica 220-240V ~





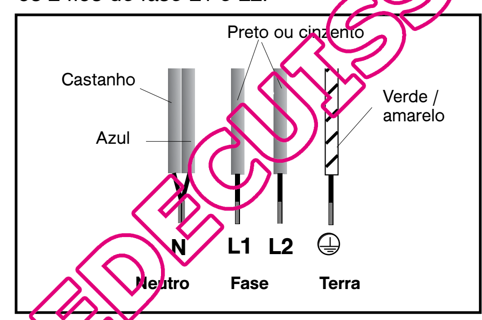
• Ligação Eléctrica 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Separe os fios antes de proceder à ligação.



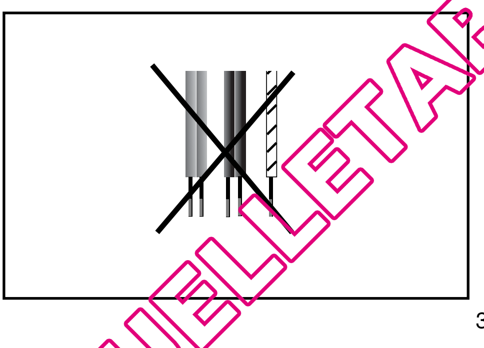
• Ligação Eléctrica 400V 2N ~ - 16A

Antes de proceder à ligação eléctrica, separe os 2 fios de fase L1 e L2.



Durante a ligação eléctrica 400 V 2N trifásica, verifique se o fio neutro fica bem ligado.

• Ligação Eléctrica 400V 3 ~ - 16A



Atenção

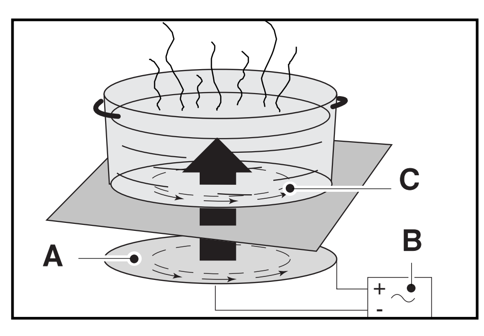
Se o cabo estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo serviço pós-venda ou por uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO

Esta placa de cozinha foi concebida para ser utilizada para um uso doméstico.
Esta placa de cozinha foi concebida exclusivamente para cozinhar bebidas e géneros alimentares e não contém nenhum componente à base de amianto.

• *Princípio da indução*

O princípio da indução assenta num fenómeno magnético.
Quando se coloca um recipiente em cima de uma zona de aquecimento e se liga a placa, os circuitos electrónicos da placa produzem correntes “induzidas” no fundo do recipiente e aumentam instantaneamente a temperatura do mesmo. Este calor é depois transmitido aos alimentos.
Para facilitar a sua escolha, consulte a lista de utensílios fornecida juntamente com este manual.



A - Indutor

B - Circuito electrónico

C - Correntes induzidas

• *Acessórios*

A maior parte dos acessórios são compatíveis com a indução.
Para verificar se o seu acessório é adequado, coloque-o numa zona de aquecimento em potência 4.
- Se o mostrador ficar fixo, significa que o seu acessório é compatível.
- Se o mostrador piscar, então o acessório não pode ser utilizado para a indução.

Também pode utilizar um íman.
Se o íman se “pegar” ao fundo do acessório, então é compatível com a indução.

Apenas o vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e certos acessórios em inox não magnéticos é que não funcionam com aquecimento por indução. Sugerimos que escolha acessórios de fundo grosso e plano.
Quando comprar acessórios, certifique-se que este logotipo se encontra presente na embalagem. Este assegura a compatibilidade com a indução.

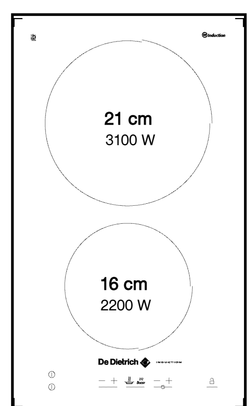
CLASS INDUCTION

• *Escolha de uma zona de aquecimento*

Zona de aquecimento	Diâmetro do fundo do acessório
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 .....24 cm
	12 ..... 26 cm
28 cm	12 ..... 32 cm

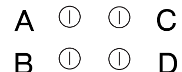


DTI701



Dimensões Sem nada (L x l) -
DTI701B/X : 30,8 x 52

Corte do Encastramento (L' x l')
DTI701B/X : 26,5 X 49



• *Botões de selecção*

Estes botões A, B, C, D servem para seleccionar, ligar ou desligar as zonas de aquecimento. Quando uma zona é seleccionada, a, ou as luzes correspondentes ligam-se, para poder regular os devidos parâmetros.

Para uma zona seleccionada

Indicador da zona seleccionada

Apresentação da potência

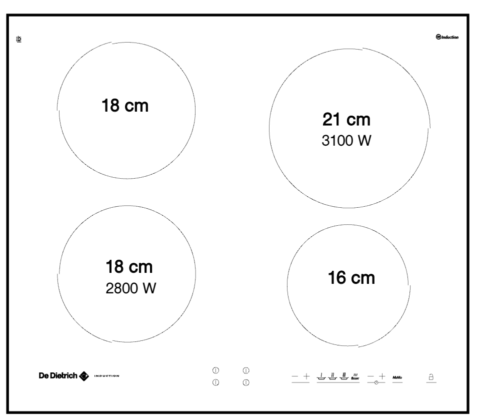
Apresentação do tempori-

• *Botões de regulação*

(Consoanle o modelo)
Estes botões permitem regular os parâmetros de potência, tempo, programação... para cada uma das zonas seleccionadas.

- **G** regulação da potência
- **H** pré-selecção da potência
- **I** regulação do tempo
- **J** função *MEMO*
- **K** bloquear - desbloquear - Clean lock (blo-

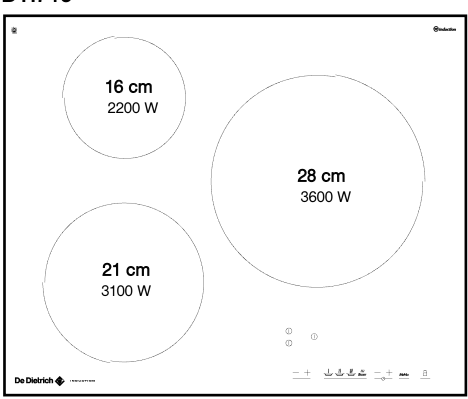
Na ausência de um acessório na zona seleccionada, as regulações apagam-se automaticamente passado um momento.



Dimensões Sem nada (L x l) -
DTI704B/X : 65 x 52
DTI704J : 63 x 51

Découpe Encastrement (L' x l')
DTI704B/X : 56 x 49
DTI704J : 56 x 49

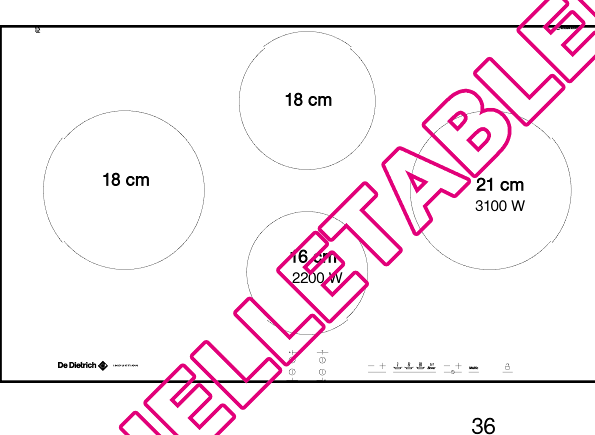
DTI716



Dimensões Sem nada (L x l) -
DTI716X : 65 x 52
DTI716V : 63 x 51

Corte do Encastramento (L' x l')
DTI716X : 56 x 49
DTI716V : 56 x 49

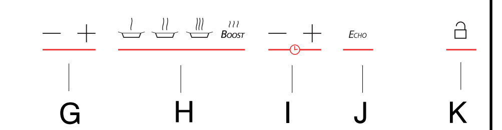
DTI718



Dimensões Sem nada (L x l)
DTI718J : 78,3 x 52

Corte do Encastramento (L' x l')
DTI718J : 75 x 49

A ① ① C
B ① ① D



Utilização de uma zona

Regulação da potência:
- Coloque o seu acessório na zona de aquecimento e prima o botão **A**, **B**, **C**, **D** correspondente. Um som e uma luz confirmam a sua selecção.
- Regule a potência com os botões **G**, **H**.

Paragem de uma zona de cozedura
- Prima continuamente no devido botão de selecção.

Regulação da potência:
- Regule o tempo com os botões **I**.
- O final do aquecimento é indicado por 0 e por um sinal sonoro. Prima o botão de selecção do fogão para apagar estas informações.

Nota:
- Um primeiro premir no botão **I** "**–**" permite aceder directamente aos 99 minutos.
- Um premir simultâneo nos botões **I** "**+**" e "**–**" permite anular o tempo em curso.
- Se não fizer qualquer regulação ou em caso de ausência do acessório, a zona seleccionada desliga-se passados alguns momentos.

Funções suplementares

• Pré-aquecimento

Esta função permite aumentar mais rapidamente a temperatura e depois voltar automaticamente para a potência de aquecimento.
- Seleccione uma zona de aquecimento.
- Ligue o pré-aquecimento premindo o botão **G** "**-**", **HU** aparece na sua placa.
- Regule a potência de aquecimento com os botões **G** (superior a 7). Um sinal sonoro confirma a sua regulação após um momento. O aquecimento começa.
- Durante a fase de pré-aquecimento, **HU** e a potência de aquecimento aparecem alternativamente.
- Após a fase de pré-aquecimento, a sua placa apresenta a potência de aquecimento.

Nota:
- O tempo de pré-aquecimento é calculado automaticamente de acordo com a potência de aquecimento escolhida.
- Quando aparece **HU**, se não escolher uma potência de aquecimento, a zona desliga-se passado um momento.

• MEMO - Memorização de um aquecimento

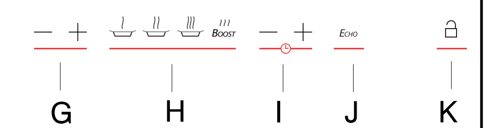
Esta função permite memorizar e reproduzir um ciclo completo de aquecimento.

Para memorizar:
- Seleccione uma zona de aquecimento.
- Mantenha premido o botão **J**. A luz acende.
- Regule a primeira potência com os botões **G** e, de seguida, ajuste esta potência de acordo com o aquecimento (mínimo de 10 segundos para cada potência).
- No final do aquecimento, memorize através do premir constante no botão de escolha da zona.

Para reproduzir o ciclo de aquecimento:
- Seleccione a mesma zona de aquecimento (se a zona for diferente, **NO** aparece na sua placa).
- Prima o botão **J** e aparecem os diferentes níveis de potência dentro de um momento. Quando o mostrador da potência ficar fixo, o aquecimento liga-se.

Nota:
- Qualquer nova memorização anula a memória anterior.
- Só pode memorizar 5 níveis diferentes por ciclo. Para além disso, aparece a mensagem **NO** na sua placa.
- Para uma reprodução fiel do ciclo memorizado, recomendamos que utilize sempre o mesmo acessório.
- A função de pré-aquecimento não se encontra disponível com *MEMO*.
- Se a sua placa estiver desligada, prima o botão **J** para ver as potências memorizadas no fogão correspondente.

A B C D



• Temporizador independente

Esta função permite cronometrar um evento sem realizar um aquecimento.
- Seleccione uma zona não utilizada.
- Regule o tempo com os botões **I**. Aparece um "**t**" a piscar no mostrador.
- No fim da regulação, o "**t**" fica fixo e começa a contagem decrescente.

Nota:
Pode parar a paragem decrescente mantendo premido o botão de escolha do fogão.

• Regulação da potência das pré-selecções

Esta função permite modificar os níveis de potência definidos nas pré-selecções (excepto para o "boost").
- A sua placa tem de estar desligada.
- Seleccione a pré-selecção **H** a modificar, mantendo-a premida.
- Regule a nova potência premindo os botões **G**.
- Um som valida a sua acção após um momento.

Nota:
As potências devem estar entre:
- 1 e 5 para o primeiro botão (4).
- 6 e 10 para o segundo botão (8).
- 11 e 15 para o terceiro botão (15).

• Sistema de segurança para crianças

Esta função permite bloquear a placa na posição desligada ou durante o aquecimento.
Para bloquear:
- Mantenha premido o botão **K**. É emitido um som e acende-se uma luz. A luz desliga-se automaticamente passado um momento.

Para desbloquear:
- Mantenha premido o botão **K**. É emitido um som duplo e a luz desliga-se.

Nota:
- No modo de bloqueio, em qualquer acção que faça aparece o símbolo de bloqueado nos mostradores. Deverá desbloquear a sua placa antes de utilizá-la.
- Se activar o bloqueio durante o aquecimento, a paragem dos bicos do fogão é prioritária ao bloqueio.





• *Bloqueio para limpeza (Clean lock)*

Esta função permite bloquear temporariamente a sua placa durante a limpeza.
Para activar o Clean lock:
- A sua placa tem de estar desligada.
- Prima o botão **K**. É emitido um som e a luz começa a piscar.
- Após um tempo predefinido, o bloqueio desliga-se automaticamente. É emitido um som duplo e a luz desliga-se.

Seguranças em funcionamento

• *Calor residual*

Após um aquecimento longo, a zona utilizada pode permanecer quente durante alguns minutos. Durante esse tempo, a letra ''**H**'' permanece a piscar. Não coloque a mão em cima da zona.

• *Limitador de temperatura*

Cada zona de aquecimento vem equipada com um sensor de segurança que controla a temperatura do fundo do acessório. Caso se esqueça do acessório vazio em cima do fogão aceso, este limita automaticamente a potência, de modo a prevenir a deterioração do acessório ou da placa.

• *Protecção em caso de derrame*

Em caso de derrame de um líquido, de um objecto metálico ou de um pano molhado colocado nos botões de comando, a placa desliga-se, aparecem riscos e é emitido um som. Limpe a placa ou retire o objecto e comece de novo o aquecimento.

• *Sistema de Paragem Automática (Auto-Stop)*

Caso se esqueça da placa ligada com um tempo predefinido, esta função de segurança corta automaticamente a alimentação da sua placa (de 1 a 10 horas, de acordo com a potência). "**AS**" é apresentado e é emitido um som durante cerca de 2 minutos. Prima um botão do fogão para apagar estas informações. Um som duplo confirma a sua acção.

• *Segurança "objectos pequenos"*

Se colocar objectos de pequenas dimensões em cima de um fogão (anéis, um garfo, etc...) a placa detecta-o e não aquece. O mostrador de potência começa a piscar.

Nota:
No entanto, vários objectos pequenos colocados em simultâneo em cima de uma zona podem ser considerados como um único acessório. A placa distribui então a potência normalmente.

⚠ Não coloque utensílios (colher, garfo, tampa...) numa zona de aquecimento em funcionamento. Estes aquecem ao mesmo tempo que o acessório: Existe o risco de queimaduras.



• *Para os portadores de pacemakers cardíacos e de implantes activos.*

O funcionamento da placa está em conformidade com as normas sobre perturbações electromagnéticas em vigor e cumpre perfeitamente os requisitos legais (directivas 89/336/CEE).
Para que não haja interferências entre a placa de cozinha e o pacemaker cardíaco, é necessário que este seja concebido e regulado de acordo com a devida regulamentação.
Como só podemos garantir a conformidade do nosso produto, recomendamos vivamente que consulte o fabricante ou o seu médico para evitar eventuais incompatibilidades.



Preservar o seu aparelho

A superfície de vidro vitrocerâmica é muito resistente, mas não é inquebrável. Eis algumas recomendações para aumentar a sua duração de vida:
- Evite choques e atritos com recipientes.
- Evite colocar uma tampa quente deitada em cima da placa. Um efeito 'ventosa' pode danificar a parte superior.
- Não utilize recipientes com fundos rugosos ou com relevo.
- Não utilize a sua placa de cozinha como local de trabalho.
- Nunca utilize papel ou folha de alumínio para aquecer algo. O alumínio pode derreter e danificar a parte superior.
- Nunca utilize aparelhos de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- Nunca aqueça directamente uma lata de conserva. Existe o risco de explosão.

Os defeitos estéticos devidos a uma má utilização da sua placa e que não impeçam o funcionamento não estão abrangidos pela nossa garantia.

E para uma maior segurança na sua cozinha, não guarde os seus produtos de limpeza ou produtos inflamáveis num móvel que se encontre por debaixo da sua placa de cozinha.

Limpeza do seu aparelho

TIPOS DE SUJIDADE	UTILIZAR	COMO PROCEDER?
Ligeira.	Esponjas sanitárias.	Embeba bem a zona a limpar com água quente e depois limpe.
Acumulação de sujidade reaquecida. Derrames de açúcar ou de plásticos derretidos.	Esponjas sanitárias. Raspador especial para vidro.	Embeba bem a zona a limpar com água quente, utilize um raspador especial para vidro para tirar o maior, acabar com o lado de esfregão de uma esponja sanitária e depois proceda à limpeza.
Auréolas e marcas de calcário.	Vinagre de álcool branco.	Deite vinagre de álcool branco aquecido em cima da sujidade, deixe agir e limpe com um pano macio.
Colorações metálicas brilhantes. Limpeza semanal.	Produto especial para vidro vitrocerâmico.	Espalhe sobre a superfície um detergente especial para vidro vitrocerâmico, de preferência um que contenha silicone (efeito pro-

creme — esponja sanitária especial para loiça delicada — pó — esponja abrasiva

4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS, INCIDENTES

• Durante a instalação

PROBLEMA CONSTATADO:	CAUSAS POSSÍVEIS:	O QUE SE DEVE FAZER:
Aparece um sinal luminoso.	Funcionamento normal.	Nada, a mensagem desaparece decorridos uns 30 segundos.
A instalação provoca o corte do disjuntor.	Existe um problema na ligação da placa.	Verifique a sua conformidade. Consulte o capítulo sobre a ligação.
Só um lado da placa é que funciona.		
A placa liberta cheiros durante as pri-	Placa nova.	Nada. O cheiro desaparece após algumas instalações.

• Quando a placa é ligada

PROBLEMA CONSTATADO:	CAUSAS POSSÍVEIS:	O QUE SE DEVE FAZER:
A placa não funciona e os mostradores luminosos no painel permanecem desligados.	O aparelho não recebe alimentação eléctrica. Existem problemas na alimentação ou na ligação.	Verifique os fusíveis e o disjuntor eléctrico.
A placa não funciona e aparece outra mensagem.	O circuito electrónico funciona mal.	Contacte o Serviço Pós-Venda.
A placa não funciona, a informação aparece. 0 7	A placa está bloqueada	Consulte o capítulo de utilização do sistema de segurança para crianças

• Durante a utilização

PROBLEMA CONSTATADO:	CAUSAS POSSÍVEIS:	O QUE SE DEVE FAZER:
A placa deixou de funcionar e emite um sinal sonoro de 10 em 10 segundos aproximadamente, podendo visualizar-se um – ou F7 .	Houve um derrame ou um objecto está a estorvar o painel de comando.	Limpe a placa ou retire o objecto e comece de novo o aquecimento.
Aparecem vários pequenos – ou F7.	Os circuitos electrónicos aqueceram-se.	Consulte o capítulo acerca do encastramento.
Depois de ter posto uma zona de aquecimento a funcionar, os sinais luminosos do teclado continuam a piscar.	O recipiente utilizado não é adequado para indução ou tem um diâmetro inferior a 12 cm (10 cm em zona de aquecimento de 16 cm).	Consulte o capítulo acerca dos recipientes para a indução.
As panelas fazem barulho durante o aquecimento. A placa emite um tinido durante o aquecimento.	É normal com alguns tipos de recipientes. Isto deve-se à passagem de energia da placa para o recipiente.	Nada. Não existem riscos, nem para a placa de cozinha, nem para o recipiente.
A ventilação continua a funcionar alguns minutos depois de ter apagado a placa.	Arrefecimento da electrónica. Funcionamento normal.	Nada.

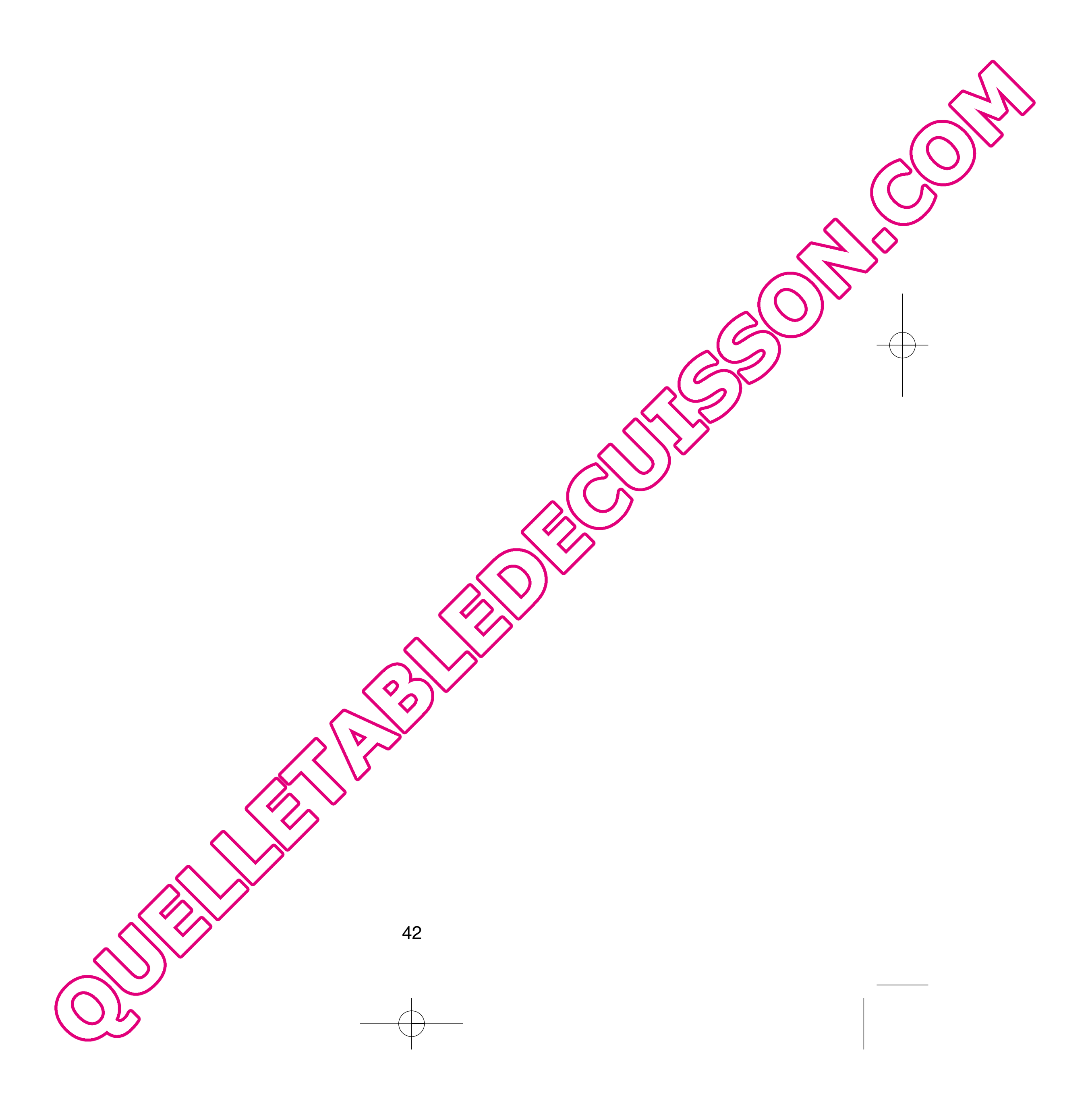
⚠ ***No caso de quebra, rachas ou fissuras, mesmo que pequenas, do vidro vitrocerâmico, retire os fusíveis ou accione o disjuntor da alimentação da sua placa para evitar riscos de choques eléctricos.***

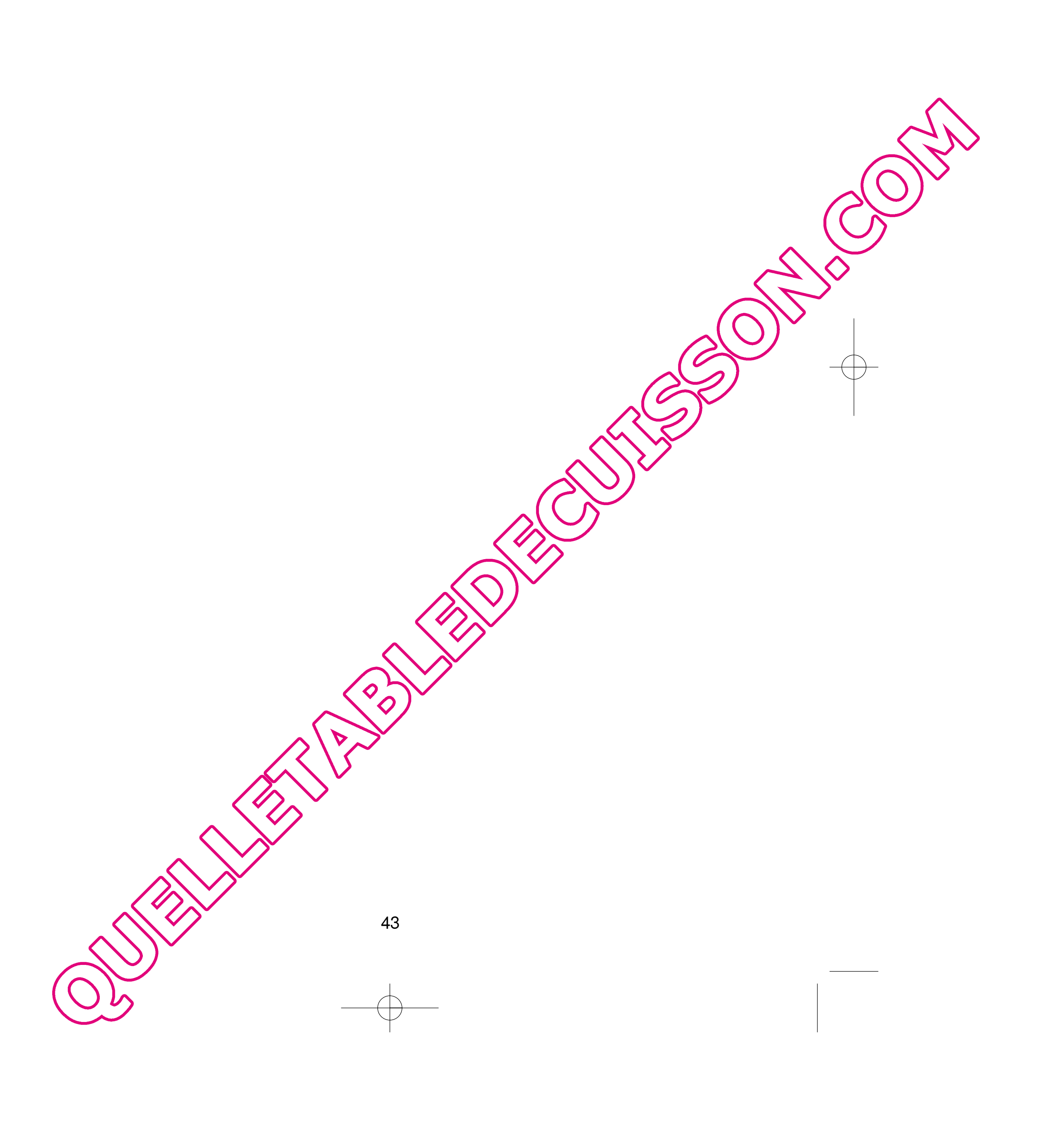
PT

5 / SERVICO POS-VENDA

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série).
Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.




QUELLETABLEDECUISSON.COM

De Dietrich

Estimado cliente, estimada clienta:

Acaba de comprar una placa DE DIETRICH y queremos darle las gracias por ello.

Para ofrecerle un producto de calidad superior, nuestros equipos de investigación han diseñado para usted esta nueva generación de aparatos que por su calidad, su estética, sus funciones y su desarrollo tecnológico los convierten en productos excepcionales, exponentes de nuestra maestría.

También encontrará en la gama de productos DE DIETRICH una amplia gama de hornos, hornos microondas, campanas extractoras, lavavajillas y frigoríficos integrables, que podrá coordinar con su nueva placa DE DIETRICH.
Por supuesto, con la preocupación constante de satisfacer lo mejor posible sus exigencias para con nuestros productos, nuestro servicio de atención al cliente está a su disposición en nuestra página web

www.dedietrich-electromenager.com

DE DIETRICH
Los nuevos objetos de valor

Con la intención de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de llevar a cabo modificaciones en sus características técnicas, funcionales o estéticas vinculadas a la evolución técnica.

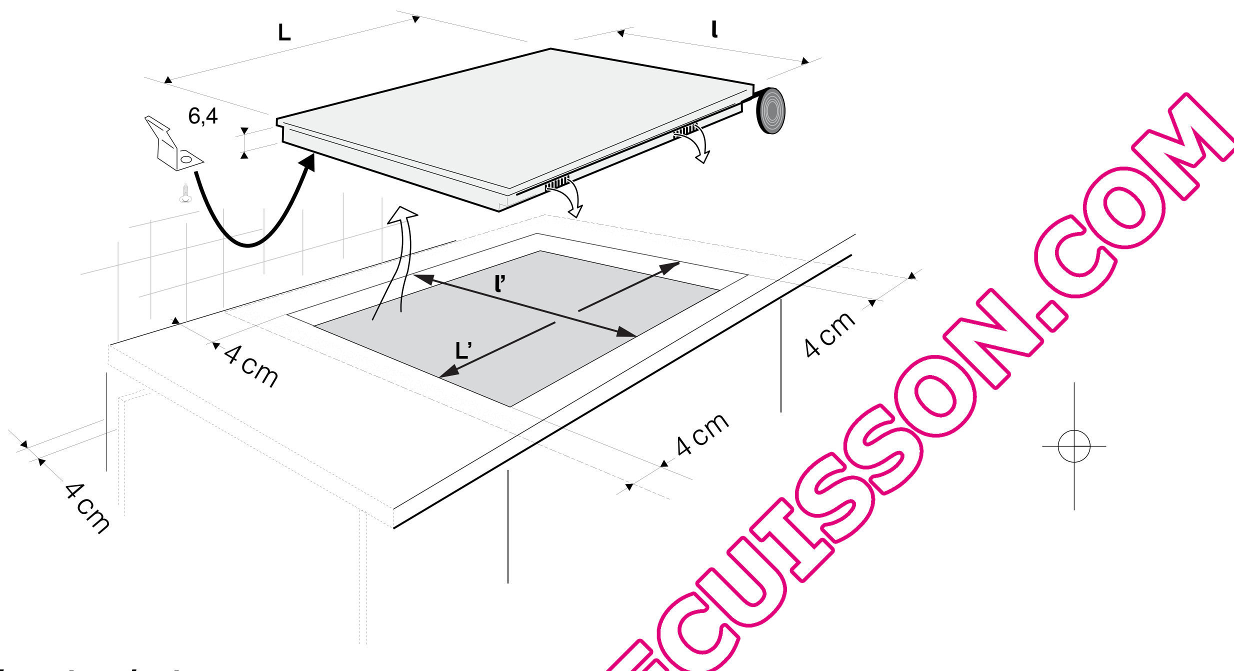
Importante
Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente este manual de instalación y utilización que le permitirá familiarizarse muy rápidamente con su funcionamiento.

ÍNDICE

ES



Como indica este logotipo, los materiales utilizados para el embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores muncipales previstos para ello.
De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Consulte a su ayutamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de los aparatos viejos.



Empotramiento

Su aparato debe estar colocado de forma que el enchufe a la red eléctrica esté accesible.
La distancia entre el borde de la placa y la pared o el tabique debe ser de al menos 4 cm.
Su aparato se puede encastrar sin problema encima de un mueble, un horno o un aparato electrodoméstico encastrable. Compruebe que las entradas y salidas de aire estén perfectamente libres.

Pegue la junta de espuma debajo de su aparato. De este modo conseguirá una buena estanqueidad con la encimera.
Fije los enganches en la placa (Según modelo).



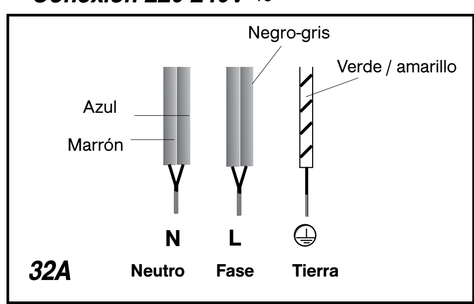
Consejo

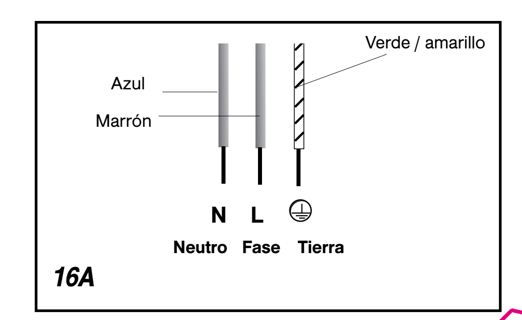
Si la placa está colocada encima de un horno, las seguridades térmicas de la placa impedirán que se pueda utilizar al mismo tiempo que el horno en función pirólisis. Esta seguridad se puede activar si se efectúa la instalación encima de un horno insuficientemente aislado. En ese caso, se presentarán en la pantalla pequeños trazos en las zonas de mando. Si esto ocurre, le recomendamos que aumente la aireación de su placa realizando una abertura en el lateral del mueble (8cm x 5cm), y/o también puede instalar el kit de aislamiento horno disponible en el servicio técnico.

Conexión

La placa debe ir conectada a la red por medio de una toma de corriente conforme con la publicación CEI 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalación vigentes.
Al poner la placa en tensión, o después de un corte de corriente prolongado, aparecerá un código luminoso. Estas informaciones desaparecerán al cabo de 30 segundos.

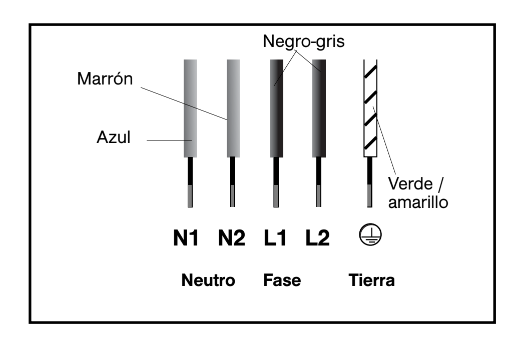
• Conexión 220-240V ~



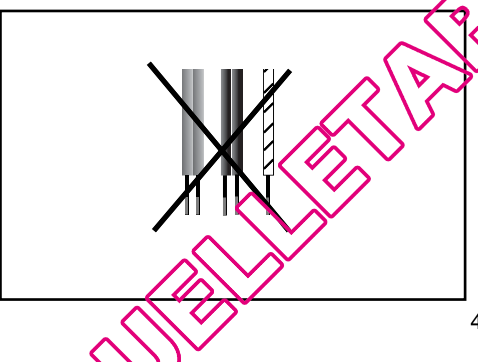


• Conexión 400V 2N ~ - 16A

Separe los cables antes de realizar la cone-

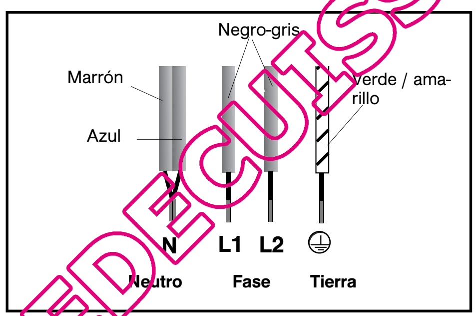


• Conexión 400V 2N ~ - 16A



• Conexión 400V 2N ~ - 16A

Separe los 2 cables de fase L1, L2 antes de efectuar la conexión



Al realizar una conexión 400 V 2N trifásico, compruebe que el cable de neutro está conectado.

Atención

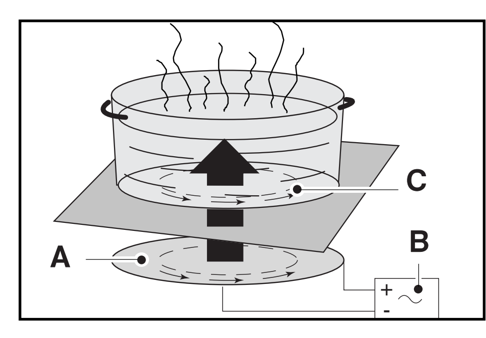
Si el cable estuviera dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona con una cualificación similar.

2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO

Hemos diseñado esta placa para que sea utilizada por particulares en sus hogares.
Estas placas de cocción están destinadas única y exclusivamente a la cocción de bebidas y productos alimenticios y no contienen ningún componente a base de amianto.

• *Principio de la inducción*

El principio de inducción se basa en un fenómeno magnético.
Cuando usted coloca un recipiente en la zona de cocción y pone ésta en marcha, los circuitos electrónicos de su placa producen corrientes “inducidas” en el fondo del recipiente y elevan instantáneamente la temperatura. Este calor se transmite a los alimentos.
Para ayudarle en la elección, incluimos en este manual una lista de utensilios.



A - Inductor

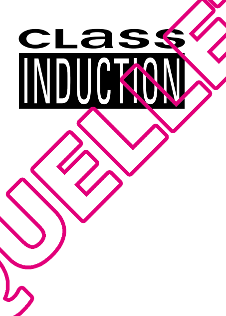
B - Circuito electrónico

C - Corrientes inducidas

• *Los recipientes*

La mayoría de los recipientes son compatibles con la inducción.
Para comprobar si el recipiente es adecuado, colóquelo sobre la zona de cocción en la posición 4.
- Si la pantalla queda fija, su recipiente es compatible.
- Si parpadea, su recipiente no es apto para la inducción.

También puede utilizar un imán.
Si se “pega” al fondo del recipiente, es compatible con la inducción.
Únicamente el vidrio, el barro, el aluminio sin fondo especial, el cobre y algunos aceros inoxidables no magnéticos no son aptos para la cocción por inducción. Le aconsejamos que elija recipientes con fondo grueso y plano.
Cuando compre los recipientes, compruebe que el embalaje incluye este logotipo, ya que le garantiza la compatibilidad con la inducción.

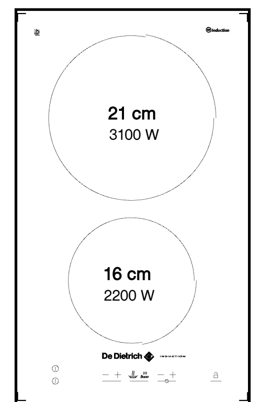


• *Elección de una zona de cocción*

Cooking area	Diameter of base of cookware
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 .....24 cm
	12 ..... 26 cm
28 cm	12 ..... 32 cm

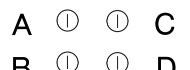
Descripción de la encimera

DTI701



Dimensiones totales (L x l) -
DTI701B/X : 30,8 x 52

Recorte Empotramiento (L' x l')
DTI701B/X : 26,5 X 49



G H I J K

• *Mandos de control*
Estos mandos sirven para seleccionar, poner en marcha o detener las zonas de cocción. Cuando se selecciona una zona, se enciente el o los los pilotos correspondientes y puede regular sus parámetros.

Para una zona seleccionada



Piloto de zona seleccionada

Visualización de la potencia:

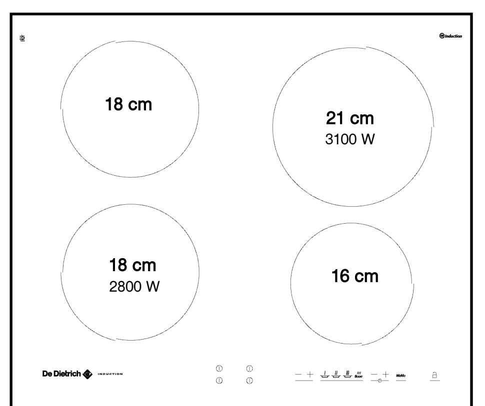
Visualización del minutero

• *Mandos de control*
(Segun modelo)
Estos mandos permiten regular los parámetros de potencia, minutero, programación... en cada una de las zonas seleccionadas.

- **G** regulación de potencia
- **H** preselección de potencia
- **I** regulación del minutero
- **J** función *MEMO*
- **K** bloqueo - desbloqueo - Clean lock

Si no hay un recipiente en la zona seleccionada, sus regulaciones se borrarán automáticamente al cabo de un momento.

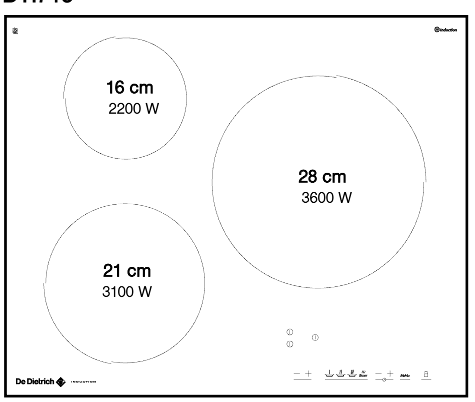
Descripción de la encimera



Dimensiones totales (L x l) -
DTI704B/X : 65 x 52
DTI704J : 63 x 51

Recorte Empotramiento (L' x l')
DTI704B/X : 56 x 49
DTI704J : 56 x 49

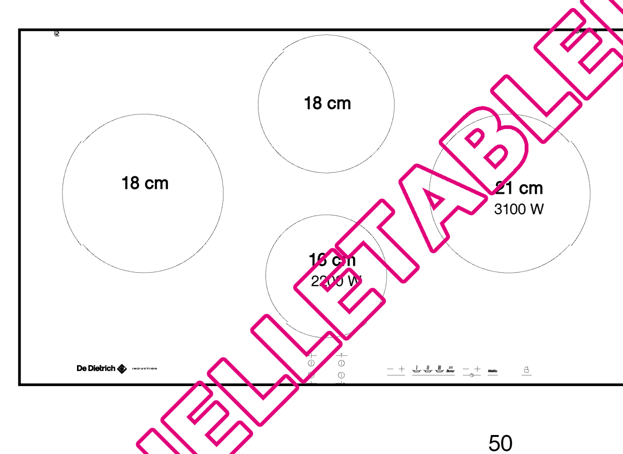
DTI716



Dimensiones totales (L x l) -
DTI716X : 65 x 52
DTI716V : 63 x 51

Recorte Empotramiento (L' x l')
DTI716X : 56 x 49
DTI716V : 56 x 49

DTI718

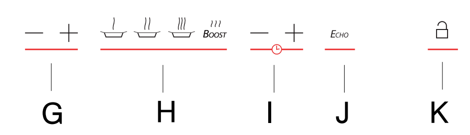


Dimensiones totales (L x l)
DTI718J : 78,3 x 52

Recorte Empotramiento (L' x l')
DTI718J : 75 x 49

A C
B D





Utilización de una zona

Regulación de la potencia:

- Coloque el recipiente sobre la zona de cocción y pulse el mando **A**, **B**, **C** o **D.** correspondiente. Una señal sonora y un piloto confirmarán la selección.
- Regule la potencia con los mandos **G**, **H**.

Detener una zona de cocción

- Mantener pulsado su mando de selección.

Regulación del minutero:

- Regule el minutero con los mandos **I**.
- Al finalizar la cocción, la pantalla indica 0 y una señal sonora le avisa. Pulse el mando de selección del foco para borrar las informaciones.

Nota:

- Pulsando una vez **I** "**–**" se accede directamente a 99 minutos.
- Pulsando simultáneamente **I** "**+**" y "**–**" se puede anular un minutero en curso.
- Si no ha efectuado una regulación o no hay un recipiente, la zona seleccionada se apaga al cabo de un momento.

Funciones adicionales

• Precalentamiento

Esta función permite aumentar la temperatura más rápidamente y después volver automáticamente a una potencia de coccion.

- Selecciones una zona de cocción
- Active el precalentamiento pulsando el mando **G** "**-**", **HU** aparecerá en la encimera.
- Regule la potencia de cocción con los mandos **G** (superior a 7). Una señal sonora confirma la regulación al cabo de un momento. Comienza la cocción.
- Durante la fase de precalentamiento, aparecen alternativamente **HU** y la potencia de cocción.
- Después de la fase de precalentamiento, la placa mostrará la potencia de cocción.



Nota:

- El tiempo de precalentamiento se calcula automáticamente en función de la potencia de cocción elegida.
- Estando marcado **HU**, si no regula una potencia de cocción, la zona se apaga en un momento.

• MEMO - Memorización de una cocción

Esta función permite memorizar y reproducir un ciclo completo de cocción.

Para memorizar:

- Seleccione una zona de cocción
- Mantenga pulsado un momento el mando **J** y se encenderá el piloto.
- Regule la primera potencia con los mandos **G** y después ajuste la potencia a medida que se efectúa la cocción (mínimo 10 segundos para cada potencia).
- Al finalizar la cocción, grábelo manteniendo pulsado un momento el mando de selección de zona.

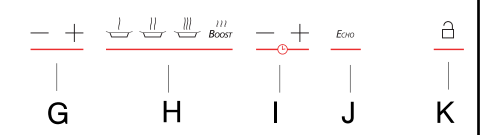
Para reproducir el ciclo de cocción:

- Seleccione la misma zona de cocción (si la zona es diferente y la placa indica **NO**).
- Pulse brevemente J y los distintos niveles de potencia memorizados desfilarán en unos instantes. Cuando la pantalla de la potencia quede fija, comenzará la cocción.

Nota:

- Toda nueva memorización anula la precedente.
- Sólo se pueden memorizar 4 niveles diferentes por ciclo. Por encima de esta cifra, la placa indicará **NO**.
- Para reproducir fielmente el ciclo memorizado, le recomendamos que utilice siempre el mismo recipiente.
- La función de precalentamiento no está disponible con *MEMO*.
- Si la placa está apagada, pulsando el mando **J** hará desfilar las potencias memorizadas en el foco correspondiente.

A C
B D



• Minutero independiente

Esta función permite cronometrar un evento sin realizar una cocción.

- Seleccione una zona que se esté utilizando.
- Regule el tiempo con los mandos **I**. En la pantalla quedará una “**t**” intermitente.
- Al finalizar la regulación, la “**t**” queda fija y comienza la cuenta atrás.

Nota:
Puede detener una cuenta atrás pulsando el mando de selección del foco.

• Regulación de la potencia de las preselecciones

Esta función permite modificar los niveles de potencia definidos en las preselecciones (excepto el boost).

- La placa está apagada.
- Seleccione la preselección **H** que quiere modificar panteniéndolo pulsado.
- Regule la nueva potencia pulsando los mandos **G**.
- Una señal sonora valida su acción al cabo de un momento.

Nota*:*
Las potencias deben estar entre:
- 1 y 5 para el primer mando (4).
- 6 y 10 para el segundo (8).
- 11 y 15 para el tercero (15).

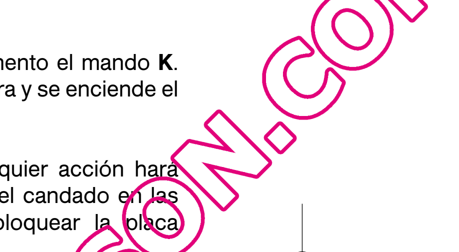
• Seguridad niños

Esta función permite bloquear la placa en posición apagada o en curso de cocción.

Para bloquear:
- Mantenga pulsado un momento el mando **K**. Se escucha una señal sonora y se enciende el piloto. El piloto se apaga automáticamente al cabo de un momento.

Para desbloquear:
- Mantenga pulsado un momento el mando **K**. Se escucha una señal sonora y se enciende el piloto.

Nota:
- En el modo bloqueo, cualquier acción hará que aparezca el símbolo del candado en las pantallas. Tiene que desbloquear la placa antes de utilizarla.
- Si activa el bloqueo durante la cocción, la parada de los focos será prioritaria frente al candado.



• *Clean lock*

Esa función permite bloquear temporalmente la placa mientras se limpia.

Para activar Clean lock:

- La placa tiene que estar apagada.
- Mantenga pulsado un momento el mando **K**. Se escucha una señal sonora y se enciende el piloto.
- Después de un tiempo predefinido, el bloqueo quedará automáticamente anulado. Se escucha una señal sonora y se apaga el piloto.

Seguridades en funcionamiento

• *Calor residual*

Después de una cocción larga, la zona utilizada puede continuar caliente durante varios minutos. Durante ese tiempo aparecerá una ''**H**'' intermitente. No ponga la mano en esa zona.

• *Limitador de temperatura*

Cada zona de cocción está equipada con un sensor de seguridad que controla la temperatura del fondo del recipiente. Si nos olvidamos un recipiente vacío sobre un foco encendido, limitará automáticamente la potencia para evitar que se deteriore el recipiente o la placa.

• *Protección en caso de desbordamiento*

Si se desborda un líquido o se coloca un objeto metálico o un trapo mojado sobre los mandos de control, la encimera se apaga, aparecen unos trazos en la pantalla y emite una señal sonora. Limpie o retire el objeto y vuelva a poner en marcha la cocción.

• *Auto-Stop system*

Si se olvida de una cocción, según un tiempo predefinido, esta función de seguridad corta automáticamente la placa (1 a 10 horas según la potencia). “aparece en la pantalla **AS**” y se escucha una señal sonora durante unos 2 minutos. Pulse el mando de selección del foco para borrar las informaciones. La acción se confirma con un doble bip.

• *Seguridad “pequeños objetos”*

Si coloca un objeto de pequeñas dimensiones sobre una placa (un anillo, un tenedor, etc.), la placa lo detectará y dejará de dar potencia. El indicador de temperatura parpadea.

Nota:

Sin embargo, la zona puede confundir varios pequeños objetos juntos al mismo tiempo con un reciente. Entonces, dará potencia

⚠ No coloque utensilios (cuchara, tenedor, tapa...) en una zona de cocción en funcionamiento, ya que se calentarían a la vez que el recipiente:
Riesgo de quemadura.

• *Personas con estimuladores cardiacos e implantes activos.*

El funcionamiento de la placa es conforme con las normas de perturbaciones electromagnéticas vigentes y cumple perfectamente las exigencias legales (directivas 89/336/CEE).

Para que no se produzcan interferencias entre su placa y un estimulador cardiaco, éste deberá estar diseñado y regulado de acuerdo con la normativa que le corresponda.

Como sólo podemos garantizar la conformidad de nuestro producto, le recomendamos que se informe con el fabricante o su médico de cabecera para evitar posibles incompatibilidades.



Cuide el aparato

La superficie de vidrio vitrocerámico es muy resistente, pero no irrompible. Éstas son algunas recomendaciones para aumentar su duración:
- Evite los golpes y roces de los recipientes.
- Evite colocar una tapa caliente sobre la placa, un efecto ''ventosa''podría dañar la parte superior.
- No utilice recipientes con el fondo rugoso o abollado.
- No utilice la placa de cocción como encimera.
- No utilice papel o bandejas de aluminio para realizar una cocción, el aluminio se fundiría y dañaría la parte superior.
- No utilice un aparato de limpieza a vapor para limpiar la placa.
- No caliente directamente un bote de conserva, podría explotar.

Los defectos estéticos ocasionados por una mala utilización de la placa y que no afecten al correcto funcionamiento, no entran en la garantía.

Para mayor seguridad en la cocina, no guarde los productos de limpieza o productos inflamables en el mueble que se encuentra bajo la placa de cocción.

Mantenimiento del aparato

TIPOS DE MANCHAS	UTILICE	¿CÓMO PROCEDER?
Ligeras	Esponja de limpieza.	Remojar con agua caliente la zona que vaya a limpiar y después secarla.
Acumulación de manchas recalentadas. Desbordamientos de azúcar y plástico fundido	Esponja de limpieza. Rascador especial vidrio	Remojar con agua caliente la zona a limpiar, utilizar un rascador especial para vidrio para rebajar y acabar con el lado de estropajo de la esponja de limpieza; después secar.
Aureolas y marcas de cal	Vinagre de alcohol blanco	Aplicar vinagre de alcohol blanco caliente sobre la mancha, dejar actuar y secar con un trapo suave.
Coloraciones metálicas brillantes. Limpieza semanal.	Producto especial para vitrocerámica	Aplicar un producto especial para vitrocerámicas, preferentemente con silicona (efecto protector).



Crema

Esponja de baño. especial vajilla delicada

polvo

esponja abrasiva

• En la puesta en servicio

SE DA CUENTA DE QUE:	*LAS CAUSAS POSIBLES SON:*	*QUÉ HAY QUE HACER:*
Aparece una señal luminosa.	Funcionamiento normal.	Nada, la pantalla desaparece al cabo de 30 segundos.
Su instalación se salta. Sólo funciona un lado.	La conexión de su placa es defectuosa.	Compruebe su conformidad. Ver capítulo conexión.
La placa emana un olor en las	Aparato nuevo.	Nada. El olor desaparecerá

• En la puesta en marcha

SE DA CUENTA DE QUE:	*LAS CAUSAS POSIBLES SON:*	*QUÉ HAY QUE HACER:*
La placa no funciona y los pilotos del panel de control se quedan apagados.	La placa no tiene alimentación eléctrica. La alimentación o la conexión son defectuosas.	Compruebe los fusibles y el disyuntor eléctrico.
La placa no funciona y aparece otro mensaje.	El circuito electrónico funciona mal.	Llame al Servicio técnico.
La placa no funciona, aparece la información o 7.	La placa está bloqueada	Ver capítulo sobre utilización de la seguridad niños

• Durante la utilización

SE DA CUENTA DE QUE:	*LAS CAUSAS POSIBLES SON:*	*QUÉ HAY QUE HACER:*
La placa deja de funcionar y emite una señal sonora cada 10 segundos, y aparece un – o F7 .	Se ha producido un desbordamiento o un objeto obstruye el panel de mandos.	Limpie o retire el objeto y vuelva a poner en marcha la cocción.
Aparece una serie de – .	Los circuitos electrónicos se han recalentado.	Ver capítulo encastramiento.
Después de poner en funcionamiento una zona de calor, los pilotos luminosos del teclado continúan parpadeando.	El recipiente empleado no es adecuado para la inducción o tiene un diámetro inferior a 12 cm (10 cm en foco 16 cm).	Ver capítulo recipientes para la inducción.
Las cacerolas hacen ruido durante la cocción. La placa emite chasquidos durante la cocción.	Normal con ciertos tipos de recipientes. Se debe al paso de la energía de la placa al recipiente.	Nada. No existe ningún riesgo para la placa de cocción ni para el recipiente.
La ventilación continúa durante unos minutos después de haber detenido la placa.	Enfriamiento de la electrónica. Funcionamiento normal.	Nada.

Si el vidrio vitrocerámico tiene alguna fisura o grieta, incluso ligera, quite los fusibles o accione el disyuntor que alimenta la placa para evitar riesgos de sufrir una descarga eléctrica.
Llame al Servicio técnico.

ES 5 / SERVICIO POSVENTA

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:
- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie). Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

9964 1903 04/07